

**\*\*中等职业学校**  
**2021 级中餐烹饪专业人才培养方案**

专业名称： 中餐烹饪

专业代码： 740201

学 制： 三年

授课年级： 2021 级

制订时间： 2021 年 5 月

## 编制说明

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的十九大和十九届二中、三中、四中全会精神，落实《国家职业教育改革实施方案》文件精神，依据《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）、教育部《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）的内容要求，根据职业教育专业目录（2021年），深入贯彻立德树人根本任务，坚持服务高质量发展和促进高水平就业的办学方向，健全德技并修、工学结合育人机制，构建德智体美劳全面发展的人才培养体系，在学校党委的领导下，专业建设委员会带领各专业教师经过充分调研、分析、总结、论证，制定了《2021级中餐烹饪专业人才培养方案》。经我校党委审定，现发布实施。

# 目 录

|  |    |
|--|----|
| 一、专业名称及代码.....                           | 1  |
| 二、入学要求.....                              | 1  |
| 三、基本修业年限.....                            | 1  |
| 四、职业面向.....                              | 1  |
| (一) 职业面向.....                            | 1  |
| (二) 后续专业.....                            | 1  |
| 五、培养目标与培养规格.....                         | 1  |
| (一) 培养目标.....                            | 1  |
| (二) 培养规格.....                            | 1  |
| 六、人才培养模式.....                            | 4  |
| 七、课程设置及要求.....                           | 5  |
| (一) 公共基础课.....                           | 6  |
| (二) 专业技能课.....                           | 12 |
| (三) 实习实训.....                            | 18 |
| 八、教学进程总体安排.....                          | 19 |
| (一) 教学活动时间分配.....                        | 19 |
| (二) 教学进程安排表.....                         | 20 |
| 九、实施保障.....                              | 22 |
| (一) 师资队伍.....                            | 22 |
| (二) 教学设施.....                            | 23 |
| (三) 教学资源.....                            | 26 |
| (四) 教学方法.....                            | 29 |
| (五) 学习评价.....                            | 32 |
| (六) 质量管理.....                            | 39 |
| 十、毕业要求.....                              | 40 |
| 附录 1: 教学进程安排表.....                       | 41 |
| 附录 2: 人才培养方案变更审批表.....                   | 43 |
| 附录 3: xxx 中等专业学校 2021 级人才培养方案制订与审核表..... | 44 |

## 2021 级中餐烹饪专业人才培养方案

### 一、专业名称及代码

专业名称：中餐烹饪（原专业名称：中餐烹饪与营养膳食）

专业代码：740201（原专业代码：130700）

### 二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

### 三、基本修业年限

三年。

### 四、职业面向

#### （一）职业面向

职业面向的设计以《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号），《中等职业学校专业教学标准》《中华人民共和国职业分类大典（2022年）》为依据，结合中餐烹饪行业发展趋势及人才需求，对本专业所对应的职业类别、岗位类别作了进一步的梳理，明确了本专业毕业生将来所从事的岗位工种。同时对社会认可度高的行业标准和证书进行了严格的研究与筛选，进一步明确了上述岗位所需证书及续接专业（见表1），为人才培养模式确定和课程体系构建指明了方向，具有十分重要的指导意义。

表1 职业面向表

| 所属专业大类<br>(代码) | 所属专业类<br>(代码)   | 对应行业<br>(代码)                     | 主要职业类别<br>(代码)        | 主要岗位类别<br>(或技术领域)             | 职业技能等级证书                               |
|----------------|-----------------|----------------------------------|-----------------------|-------------------------------|--|
| 74<br>旅游<br>大类 | 7402<br>餐饮<br>类 | 住宿和餐<br>饮业<br>(H)<br>餐饮业<br>(62) | 中式烹调师<br>(4-03-02-01) | 中餐厨房热菜、<br>冷菜、切配、花<br>王、水台等岗位 | 中式烹<br>调师<br>(中级)<br>中式面<br>点师<br>(中级) |
|                |                 |                                  | 中式面点师<br>(4-03-02-02) | 中式面点小吃<br>房岗位                 |  |

#### （二）后续专业

高职：烹饪工艺与营养（540202）

中西面点工艺（540203）

本科：烹饪与餐饮管理（340201）

### 五、培养目标与培养规格

#### （一）培养目标

本专业坚持以立德树人为根本任务，持续深化“三全育人”综合改革，培养德技并举，德、智、体、美、劳全面发展的人才。培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，适应中餐烹饪服务工作的需要，掌握现代烹饪理论知识和烹饪操作技术，具有较强烹调技术、菜品创新能力、一定的应变能力和良好的服务意识，面向饭店、餐馆、酒楼等餐饮企业以及企事业单位的餐厅、食堂、中央厨房等部门的中式烹调、中式面点操作一线工作的高素质劳动者和技能型人才。

#### （二）培养规格

本专业毕业生应该具有以下素质、知识和能力。

#### 1. 素养

（1）世界观、人生观、价值观

① 坚定拥护中国共产党的领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指导下，听党话、跟党走，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；

② 具有中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，立志肩负起民族复兴的时代重任；

③ 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、热爱劳动，具有社会责任感和社会参与意识，成为大爱大德大情怀的人；

④ 树立高远志向，历练敢于担当、不懈奋斗的精神，具有勇于奋斗的精神状态、乐观向上的人生态度，做到刚健有为、自强不息。

#### (2) 职业素养

① 具有良好的道德品质、职业素养、法律意识；

② 具有良好的责任心、进取心和坚强的意志；

③ 具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度；

④ 具备勤于思考，善于动手，勇于创新的精神；

⑤ 具备良好的人际交往能力、团队合作精神和服务意识；

⑥ 能够严格遵守安全操作规范。

#### (3) 身体素质

① 具有健康的心理、健全的人格、良好的心理调节和控制能力。要敬畏生命，爱护生命，珍惜生命；

② 具有安全意识，养成良好的自我保护、安全防护习惯；

③ 具有健康的体魄、掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身、卫生习惯以及良好的行为习惯。

#### (4) 思维素养

① 拥有博学多才的知识，厚积而博发，方能赋予烹饪更多创造性的内涵和色彩；

② 培养较强的团队合作意识和服务意识；

③ 培养强烈的厨德意识，遵守社会公德和法律法规；

④ 培养创新意识，将传统烹饪技术和现代餐饮理念巧妙搭配，寓庄于谐，寓巧于拙。

## 2. 知识

### (1) 文化知识

① 了解社会主义核心价值观体系、理解科学发展观和新时代中国特色社会主义思想的内涵；

② 了解职业、职业生涯、职业理想的内容，理解职业理想对人生发展的作用，理解职业生涯规划对实现职业理想的重要性；

③ 了解马克思主义哲学中与人生发展关系密切的基础知识，能用马克思主义哲学的基本观点、方法分析和解决人生发展重要问题的能力；

④ 掌握马克思主义的相关基本观点和我国社会主义经济建设、政治建设、文化建设、社会建设的有关知识；

⑤ 掌握精读、略读、浏览等阅读方式，交流与写作顺畅，能够准确表达自己的观点和看法；

⑥ 掌握必要的数学基础知识，懂得知识的概念和规律（定义、定理、法则等）以及与其他相关知识的联系；

⑦ 了解、认识中西方文化差异，能够进行外语基本的听、说、读、写；

⑧ 掌握计算机相关的术语，能够借助词典等工具书读懂计算机相关的简单技术、业务资料等；

⑨ 理解不同美术作品的思想情感与人文内涵，感受社会美、自然美和艺术美的统一，具有积极健康的审美观；

⑩ 了解心理健康的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适的方法，能进行自我心理调节。

#### (2) 专业知识

① 熟悉国家对餐饮行业发展相关法规、政策、制度和标准；

② 了解中国饮食文化、烹饪传承发展、餐饮服务市场变化等相关知识；

③ 掌握不同原料的品质、特点、营养成分及适宜的烹调方法；

④ 掌握有关原材料选择、加工处理的基础知识；

⑤ 掌握有关饭店、餐饮经营基础知识和食品营养与卫生等方面的基础知识；

⑥ 熟悉餐饮业厨房工作的一般流程，会使用厨房设备；

⑦ 掌握有关中餐烹调的基础知识及其操作技术；

⑧ 掌握常见的烹饪技法，能独立制作部分冷、热菜及面点产品。

#### 3. 能力

① 具备烹饪原料鉴别及初加工能力；

② 具备宴席设计能力，能在烹饪中应用工艺美术知识，传承中华烹饪文化；

③ 具备对现代烹饪设施设备操作及维护的能力；

④ 具有解决和应对操作工作中出现的各种突发情况的能力；

⑤ 具备厨房生产成本核算、生产成本控制与厨房管理能力；

⑥ 能应用现代营养学、食品卫生学知识进行菜肴创新以及营养餐设计与制作；

⑦ 能应用中国传统营养学（中医饮食保健基础理论）知识进行药膳配制与制作。

#### 专业技能方向 1——中式烹调

① 娴熟掌握中式热菜的制作方法和菜品特点；

② 熟练掌握新疆风味名菜的制作方法和菜品特点；

③ 能设计与制作新疆常见筵席菜品；

④ 熟悉和了解中国四大风味名菜的特色与制作方法；

本技能方向又细分为热菜制作、冷菜岗、花王岗、切配岗、水台岗等方向。

#### 专业技能方向 2——中式面点

① 娴熟掌握中式面点的制作方法和菜品特点；

② 熟练掌握新疆面点风味名点的制作方法和品种特点；

③ 能制作常见的席点；

④ 熟悉和了解中国三大风味流派面点的特色与制作方法。

## 六、人才培养模式

中餐烹饪专业人才培养模式依托校企合作，创新和推进“1.5+0.5+1”的“双元三位一体”人才培养模式。



图 1 人才培养模式图

“双元”即企业、学校双元的办学主体，企业参与到学校人才培养全程，与学校共同确定专业人才培养的规格、共同制定人才培养方案、共同实施教学过程，共同制定人才培养质量的考核评价，并且对学生就业提供岗位保障。

“三位”即校内技能学习、校中店、企业三位。

第一、二、三学期，有专职教师与来自企业的兼职教师对学生进行以公共基础课为载体的职业道德素质、人文素养、行为习惯、能力素质培养，和校内产教结合的专业基本技能（岗位基础技能）、核心技能的培养。

第四学期为工学交替形式，在校内实训室的岗位核心技能综合培养、拓展技能强化培养。第四学期的培养内容分核心技能培养、拓展技能培养、专项岗位技能培养三个技能、一拓一精两个阶段，其中核心技能培养贯穿始终。“拓”阶段是拓展技能培养，与行业专家讲座及技能训练、下企业短期实习的工学交替形式，引导学生形成初步的岗位选择意向；“精”阶段主要根据企业接收岗位实习生的岗位需求及学生意愿，以外聘教师为主，根据企业的岗位具体需求在校内实训室、校中店进行专项的岗位强化训练，做到精通一个甚至多个岗位技能。两个阶段学习可根据师资配置、实训条件情况灵活安排先后。

在完成两个阶段学习之后，学生考取职业资格证书、综合技能得到拓展、专长技能符合企业订单需求，在工学交替中提前认识企业文化，为五、六学期校外实习基地岗位实习打下坚实基础。

通过“1.5+0.5+1”的学习，将学生培养形成纵向以学历专业能力为标准、横向以服务社会的职业资格能力为标准的纵横交错立体式高素质技能人才。



图2 人才培养模式运行图

### 七、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课、专业技能课。

公共基础课包括公共基础必修课和公共选修课。公共基础必修课包括思想政治、语文、数学、英语、历史、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育课程；公共选修课包含物理、化学、中华优秀传统文化、职业素养4门课程。

专业技能课包括专业核心课、专业技能方向课，专业核心课为烹饪基本功、面点基本功、烹饪营养与卫生、饮食与保健基础、食品雕刻、烹饪原料加工技术、冷菜制作、现代餐饮经营管理基础8门课程；专业技能方向课为中式热菜制作、中式面点制作2门课程；实习实训是专业技能课教学的重要内容，含认知实习、跟岗实习、岗位实习等多种形式。

|       |   |        |
|-------|---|--------|
| 专业技能课 | 认知实习 跟岗实习 岗位实习  |        |
|       | 1. 烹饪美术 2. 糖艺 3. 新疆特色烧烤 4. 营养配餐与设计<br>5. 新疆民族特色热菜制作 6. 新疆民族特色面点制作   |        |
|       | 专业选修课   |        |
|       | 中式热菜制作  | 中式面点制作 |
|       | 中式烹调方向  | 中式面点方向 |
|       | 专业技能方向课   |        |
|       | 1. 烹饪基本功 2. 面点基本功 3. 烹饪营养与卫生 4. 饮食与保健基础<br>5. 食品雕刻 6. 烹饪原料加工技术 7. 冷菜制作 8. 现代餐饮经营管理基础                                  |        |
| 公共基础课 | 专业核心课   |        |
|       | 1. 中国特色社会主义 2. 心理健康与职业生涯<br>3. 哲学与人生 4. 职业道德与法治 5. 语文 6. 数学<br>7. 英语（烹饪英语） 8. 历史 9. 信息技术<br>10. 体育与健康 11. 艺术 12. 劳动教育 |        |
|       | 公共基础必修课   | 公共选修课  |

图3 课程体系结构图

(一) 公共基础课

1. 公共基础必修课

表 2 公共基础必修课课程设置及要求

| 序号 | 课程名称 | 目标、内容及要求 |   |
|----|------|----------|---|
| 1  | 思想政治 | 课程目标     | 依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设,通过思想政治课程学习,培育学生的思想政治学科核心素养,使学生具有政治认同素养、职业精神素养、法制意识素养、健全人格素养和公共参与素养。  |
|    |      | 主要内容     | <p>思想政治基础模块包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治四部分内容。</p> <p>“中国特色社会主义”教学内容包括:中国特色社会主义的创立、发展和完善;中国特色社会主义经济;中国特色社会主义政治;中国特色社会主义文化;中国特色社会主义社会建设与生态文明建设;踏上新征程,共圆中国梦。</p> <p>“心理健康与职业生涯”教学内容包括:时代导航,生涯筑梦;认识自我,健康成长;立足专业,谋划发展;和谐交往,快乐生活;学会学习,终身受益;规划生涯,放飞理想。</p> <p>“哲学与人生”教学内容包括:立足客观实际,树立人生理想;辩证看问题,走好人生路;实践出真知,创新增才干;坚持唯物史观,在奉献中实现人生价值。</p> <p>“职业道德与法治”教学内容包括:感悟道德力量;践行职业道德基本规范;提升职业道德境界;坚持全面依法治国;维护宪法尊严;遵循法律规范。</p> |
|    |      | 教学要求     | <p>1. 本课程 144 学时(理论 86, 实践 58), 在一至四学期开设, 每周 2 学时, 共 8 学分。</p> <p>2. 教材选用国家统编教材, 采取理论教学与实践教学相结合的方式。</p> <p>3. 考核方式: 总评成绩=期末成绩(40 分)+平时成绩(40 分, 包括作业、考勤、课堂表现、日常考核)+实践(20 分, 技能考核、社会实践)。</p>  |
| 2  | 语文   | 课程目标     | 依据《中等职业学校语文课程标准》开设,使学生通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动,在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与几个方面都获得持续发展,自觉弘扬社会主义核心价值观,坚定文化自信,树立正确的人生理想,涵养职业精神,为适应个人终身发展社会发展需要提供支撑。  |
|    |      | 主要内容     | <p>本课程包括基础模块、职业模块。基础模块包括:语感与语言习得、中外文学作品选读、实用性阅读与交流、古代诗文选读、中国革命传统作品选读、社会主义先进文化作品选读、整本书阅读与研讨、跨媒介阅读与交流 8 个专题。</p> <p>职业模块包括:劳模精神工匠精神作品研读、职场应用写作与交流、微写作、科普作品选读 4 个专题。</p>   |

## 中餐烹饪专业人才培养方案

| 序号 | 课程名称 | 目标、内容及要求 |  |
|----|------|----------|--|
|    |      | 教学要求     | <p>1. 本课程 180 学时（全部为理论学习），在一至四学期开设，第一、二学期每周 3 课时，第三、四学期每周 2 课时，第五学期每周 1 课时，共 10 学分。</p> <p>2. 教材选用国家统编教材，采取理论教学。</p> <p>3. 考核方式：总评成绩=期末成绩（50 分）+平时成绩（50 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）。</p>  |
| 3  | 数学   | 课程目标     | <p>依据《中等职业学校数学课程标准》开设。通过中等职业学校数学课程的学习，使学生获得继续学习、未来工作和发展所必需的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验，具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力；养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神；使学生逐步提高数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象、数据分析和数学建模等数学学科核心素养。</p>   |
|    |      | 主要内容     | <p>本课程分三个模块：基础模块、拓展模块一和拓展模块二。基础模块包括基础知识（集合、不等式）、函数（函数、指数函数与对数函数、三角函数）、几何与代数（直线与圆的方程、简单几何体）、概率与统计（概率与统计初步）；拓展模块一是基础模块的延伸和拓展，包括基础知识（充要条件）、函数（三角计算、数列）、几何与代数（平面向量、圆锥曲线、立体几何、复数）、概率与统计（排列组合、随机变量及其分布）；拓展模块二是帮助学生开拓视野、促进专业学习、提升数学应用意识的拓展内容，包括七个专题（数学文化专题、数学建模专题、数学工具专题、规划与评估专题、数学与信息技术专题、数学与财经商贸专题、数学与加工制造专题）和若干数学案例（数学与艺术、数学与体育、数学与军事、数学与天文、数学与投资等）。</p> |
|    |      | 教学要求     | <p>1. 本课程 180 学时（全部为理论学习），在一至四学期开设，第一、二学期每周 3 课时，第三、四学期每周 2 课时，共 10 学分。</p> <p>2. 教材选用国家规划教材，采取理论教学。</p> <p>3. 考核方式：总评成绩=期末成绩（60 分）+平时成绩（40 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）。</p>  |
| 4  | 英语   | 课程目标     | <p>依据《中等职业学校英语课程标准》开设。通过中等职业学校英语课程的学习，使学生在日常英语的基础上，围绕职场相关主题，能运用所学语言知识，理解不同类型语篇所传递的意义和情感，能以口头或书面形式进行基本的沟通；能在职场中综合运用语言知识和技能进行交流；能理解英语在表达方式上、逻辑论证上体现出的中西思维差异；在了解中西思维差异的基础上，能客观对待不同观点，做</p>  |

## 中餐烹饪专业人才培养方案

| 序号 | 课程名称 | 目标、内容及要求 |   |
|----|------|----------|---|
|    |      |          | 出正确价值判断；能了解世界文化的多样性；能了解中外文化及中外企业文化；能进行基本的跨文化交流；能用英语讲述中国故事，进行中华优秀传统文化传播；能树立正确的英语学习观，具有明确的学习目标；能多渠道获取英语学习资源；能有效规划个人的学习，选择恰当的学习策略和方法；能监控、评价、反思和调整自己的学习内容和进程，提高学习效率。                              |
|    |      | 主要内容     | 本课程由基础模块、职业模块和拓展模块三个模块构成。基础模块是学生必修的基础性内容，教学内容有自我与他人、学习与生活、社会交往、社会服务、历史与文化、科学与技术、自然与环境、可持续发展八个主题。职业模块为提高学生职业素养，教学内容有求职应聘、职场礼仪、职场服务、设备操作、技术应用、职场安全、危机应对、职业规划八个主题。拓展模块主要教学内容有自我发展、技术创新、环境保护三个主题。 |
|    |      | 教学要求     | 1. 本课程 180 学时（全部为理论学习），在一至四学期开设，第一学期每周 4 课时，第二学期每周 3 课时，第三学期每周 2 课时，第四学期每周 1 课时，共 10 学分。<br>2. 教材选用国家规划教材，采取理论教学。<br>3. 考核方式：总评成绩=期末成绩（60 分）+平时成绩（40 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）。                    |
| 5  | 历史   | 课程目标     | 依据《中等职业学校历史课程标准》开设。历史课程的目标是落实立德树人的根本任务，使学生通过历史课程的学习，掌握必备的历史知识，形成历史学科核心素养。   |
|    |      | 主要内容     | 历史基础模块是学生必修的基础性内容，包括“中国历史”和“世界历史”。“中国历史”内容包括中国古代史、中国近代史和中国现代史；“世界历史”内容包括世界古代史、世界近代史和世界现代史。  |
|    |      | 教学要求     | 1. 本课程 72 学时（全部为理论学习），在第一、二学期开设，每学期每周 2 课时，共 4 学分。<br>2. 教材选用国家统编教材，采取理论教学。<br>3. 考核方式：总评成绩=期末成绩（50 分）+平时成绩（50 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）。  |
| 6  | 信息技术 | 课程目标     | 依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设。通过本课程的学习，帮助学生认识信息技术对当今人类生产、生活的重要作用，理解信息技术、信息社会等概念和信息社会特征与规范；掌握信息技术设备与系统操作、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计、数字媒体技术应用、信息安全和人工智能等相关知识与技能，综合应用信息技术解决生产、生活和学习情境中各种问题。                      |
|    |      | 主要内容     | 本课程由基础模块和拓展模块两部分构成。基础模块包括信息技术应用基础、网络应用、图文编辑、数据处理、程  |

### 中餐烹饪专业人才培养方案

| 序号 | 课程名称  | 目标、内容及要求 |   |
|----|-------|----------|---|
|    |       |          | 序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能初步 8 个部分内容。拓展模块设计了计算机与移动终端维护、小型网络系统搭建、实用图册制作、三维数字模型绘制、数据报表编制、数字媒体创意、演示文稿制作、个人网店开设、信息安全保护、机器人操作 10 个专题。  |
|    |       | 教学要求     | 1. 本课程 72 学时，理论学时 36，实践学时 36，在第一、二学期开设，每周 2 课时，共 4 学分。<br>2. 教材选用国家规划教材，采取理论教学与实践教学相结合的方式。<br>3. 考核方式：总评成绩=期末成绩（40 分）+平时成绩（40 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）+实践（20 分，技能考核、社会实践）。  |
| 7  | 体育与健康 | 课程目标     | 依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设。通过本课程的学习，使学生能够喜爱并积极参与体育运动，享受体育运动能力，提高职业体能水平；树立健康观念，掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识，形成健康文明的生活方式；遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品格，增强责任意识、规则意识和团队精神；帮助学生在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锻炼意志，使学生在运动能力、健康行为和体育精神三方面获得全面发展。 |
|    |       | 主要内容     | 本课程由基础模块和拓展模块两部分构成。基础模块教学内容有体能训练、职业体能、健康教育。拓展模块包括球类运动、田径类运动、体操类运动、水上类运动、冰雪类运动、武术与民族民间传统体育类运动、新兴体育类运动 7 个运动技能系列。学生根据自己的兴趣爱好选择某一运动项目持续学练一年。   |
|    |       | 教学要求     | 1. 本课程 144 学时，理论学时 54，实践学时 90，在一至四学期开设，每周 2 课时，共 8 学分。<br>2. 教材选用国家规划教材，采取理论教学与实践教学相结合的方式。<br>3. 考核方式：总评成绩=期末成绩（40 分）+平时成绩（40 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）+实践（20 分，技能考核）。   |
| 8  | 艺术    | 课程目标     | 依据《中等职业学校艺术课程标准》开设。通过本课程的学习，使学生掌握必备的艺术知识和表现技能；能运用观赏、体验、联系、比较、讨论等方法，感受艺术作品的形象及情感表现，识别不同艺术的表现特征和风格特点，体会不同地域、不同时代艺术的风采；能够依据艺术原理和其他知识对艺术作品和现实中的审美对象进行描述、分析、解释和判断；能根据一个主题或一项任务，运用特定材料和艺术表现手段或方法进行创意表达；了解中国文化的源           |

## 中餐烹饪专业人才培养方案

| 序号 | 课程名称 | 目标、内容及要求 |   |
|----|------|----------|---|
|    |      |          | 远流长和博大精深。   |
|    |      | 主要内容     | 艺术基础模块是必修的基础性内容，包括音乐鉴赏与实践和美术鉴赏与实践。音乐鉴赏与实践由音乐鉴赏基础和内<br>容、音乐实践活动等组成；美术鉴赏与实践由美术鉴赏基<br>础和内容、美术实践活动等组成。  |
|    |      | 教学要求     | 1. 本课程 36 学时，理论学时 18，实践学时 18，在二学期<br>开设，每周 2 课时，共 2 学分。<br>2. 教材选用国家规划教材，采取理论教学与实践教学相结<br>合的方式。<br>3. 考核方式：总评成绩=期末成绩（40 分）+平时成绩（40<br>分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）+实践（20<br>分，技能考核、社会实践）。 |
| 9  | 劳动教育 | 课程目标     | 依据《中共中央、国务院关于全面加强新时代大中小学劳<br>动教育的意见》，教育部关于印发《大中小学劳动教育指<br>导纲要（试行）》的通知 教材〔2020〕4 号文件精神开设，<br>通过本课程的学习，使学生树立正确的劳动观念，具有必<br>备的劳动能力，培育积极的劳动精神和养成良好的劳动习<br>惯和品质。                       |
|    |      | 主要内容     | 主要包括日常生活劳动、校内外公益服务性劳动、参与真<br>实的生产劳动和服务性劳动。  |
|    |      | 教学要求     | 1. 本课程 18 学时，在第四学期开设，每周 1 课时，共 1 学<br>分。<br>2. 教材选用国家规划教材。<br>3. 考核方式：总评成绩=期末成绩（40 分）+平时成绩（50<br>分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）+实践（10<br>分，技能考核、社会实践）。                                      |

### 2. 公共选修课

**表 3 公共基础选修课课程设置及要求**

| 序号 | 课程名称 | 目标、内容及要求 |  |
|----|------|----------|--|
| 1  | 物理   | 课程目标     | 依据《中等职业学校物理课程标准》开设。通过本课程的学习，使学生了解物质结构、运动与相互作用、能量等方面的基本概念和规律及其在生产、生活中的应用；具有构建模型意识和能力，并能根据实际问题需要，选用恰当的模型解决简单的物理问题；能对常见的物理问题提出合理的猜想与假设，进行分析和推理，找出规律，形成结论；能运用科学证据对所要解决的问题进行描述、解释和预测；掌握实验观察的基本方法，能对记录的实验现象和结果进行科学分析和数据处理，得出正确结论；掌握物理实验的基本操作技能；了解物理在生产、生活和科学技术中的运用，初步具有工程思维和技术能力，能运用所学物理知识技术解决简单的实际问题。 |

中餐烹饪专业人才培养方案

| 序号 | 课程名称     | 目标、内容及要求 |   |
|----|----------|----------|---|
|    |          | 主要内容     | 本课程主要教学内容包括：运动和力、功和能、热现象及能量守恒、直流电及其应用、电与磁及其应用、光现象及其应用、核能及其应用七个模块。   |
|    |          | 教学要求     | 1. 本课程 18 学时，在第一学期开设，每周 1 课时，共 1 学分。<br>2. 教材选用国家规划教材。<br>3. 考核方式：总评成绩=期末成绩（40 分）+平时成绩（50 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）+实践（10 分，技能考核、社会实践）。  |
| 2  | 化学       | 课程目标     | 理解元素性质的递变规律；能使用化学符号描述常见物质及其变化；能从微观层面理解宏观现象并解释其原因。<br>理解物质是不断运动的，同时也是变化的。<br>掌握观察化学反应现象的方法，能使用规范的化学语言准确地描述反应现象；能分析化学反应现象，运用化学变化及其规律解决物质鉴别和分类等问题。<br>认识实验探究对学习化学课程的重要性，掌握化学实验基本操作技能。<br>能正确认识化学与人类进步、社会发展及生态文明的关系，形成节约、环保、安全的行动自觉，增强社会责任意识。 |
|    |          | 主要内容     | 本课程主要教学内容包括：原子结构与化学键；化学反应及其规律；溶液与水溶液中的离子反应；滴定分析法；常见无机物及其应用；简单有机化合物及其应用；常见生物分子及合成高分子化合物；溶液、胶体和渗透压；缓冲溶液；闭链烃；烃的衍生物；脂类；糖类；杂环化合物和生物碱；蛋白质和核酸。   |
|    |          | 教学要求     | 1. 本课程 18 学时，在第一学期开设，每周 1 课时，共 1 学分。<br>2. 教材选用国家规划教材。<br>3. 考核方式：总评成绩=期末成绩（40 分）+平时成绩（50 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）+实践（10 分，技能考核、社会实践）。  |
| 3  | 中华优秀传统文化 | 课程目标     | 了解中华优秀传统文化教育的重要性和紧迫性；熟悉中华优秀传统文化教育的指导思想、基本原则和主要内容；掌握中华优秀传统文化教育的组织实施和条件保障。  |
|    |          | 主要内容     | 本课程主要包括诸子百家、琴棋书画、传统文学、传统节日、中华诗词、中国戏剧、中国建筑等。   |
|    |          | 教学要求     | 1. 本课程 18 学时，在第一学期开设，每周 1 课时，共 1 学分。<br>2. 教材选用国家规划教材。<br>3. 考核方式：总评成绩=期末成绩（40 分）+平时成绩（50 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）+实践（10 分，技能考核、社会实践）。  |

| 序号 | 课程名称 | 目标、内容及要求 |  |
|----|------|----------|--|
| 4  | 职业素养 | 课程目标     | 本课程旨在通过职业人文基础知识的学习，通过理论+实践的教学形式，加强学生人文素质教育，教育学生树立终身学习理念，提高学习能力、沟通能力、实践能力、创造能力、就业能力和创业能力。使学生拥有良好的职业度和持久的职业热情，教育学生学会做一个“职业人”，最大限度发挥校企合作优势，提高职业教育学生“零距离”就业能力。 |
|    |      | 主要内容     | 主要学习职业价值观、职场道德、职场礼仪、职场沟通、职场协作、时间管理、情绪管理七个专题内容。   |
|    |      | 教学要求     | 1. 本课程 18 学时，在第一学期开设，每周 1 课时，共 1 学分。<br>2. 教材选用国家规划教材。<br>3. 考核方式：总评成绩=期末成绩（40 分）+平时成绩（50 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）+实践（10 分，技能考核、社会实践）。                         |

(二) 专业技能课

1. 专业核心课

表 4 专业核心课课程设置及要求

| 序号 | 课程名称       | 目标、内容及要求 |  |
|----|------------|----------|--|
| 1  | 烹饪营养与卫生    | 课程目标     | 了解食品营养与卫生的基础知识，熟悉食物的各种营养素对人体的作用，懂得食品卫生法。掌握科学烹调的方法和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识。能应用于中餐烹饪岗位，会进行菜品的营养搭配。  |
|    |            | 主要内容     | 食品营养与卫生的基础知识；基本食物的各种营养素及其对人体的作用；科学烹调的意义和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识。  |
|    |            | 教学要求     | 1. 本课程 36 学时（理论 18，实践 18），在第一学期开设，每周 2 课时，共 2 学分；<br>2. 采用理实一体教学模式，实践操作在烹饪模拟实训室进行；<br>3. 考核方式：总评成绩=期末成绩（40 分）+平时成绩（50 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）+实践（10 分，技能考核、社会实践）。 |
| 2  | 现代餐饮企业管理基础 | 课程目标     | 了解现代餐饮企业经营管理知识，学习现代餐饮企业厨房设备设施管理、现代餐饮企业厨房员工管理。掌握现代餐饮企业厨房生产流程及现代餐饮企业销售管理，能胜任餐饮管理和烹调制作岗位。会采用个性化管理。  |
|    |            | 主要内容     | 现代餐饮企业的经营理念、管理内容及经营管理趋势，创新餐饮经营额主要形式，餐饮经营策划的内容和步骤，餐饮业经营与管理的方法和原则。   |
|    |            | 教学       | 1. 本课程 18 学时（理论 18），在第二学期开设，每周 1   |

中餐烹饪专业人才培养方案

| 序号 | 课程名称     | 目标、内容及要求 |   |
|----|----------|----------|---|
|    |          | 要求       | 1. 课时，共 1 学分；<br>2. 教材选用国家规划教材。<br>3. 考核方式：总评成绩=期末成绩（50 分）+平时成绩（50 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）。  |
| 3  | 烹饪基本功    | 课程目标     | 了解刀具、刀工、勺具和勺功基础知识，掌握刀工、勺功操作技能以及现代刀具、勺具应用知识等实际操技能。能胜任餐厅中餐烹饪岗位工作，会应用不同刀工、勺功技巧。  |
|    |          | 主要内容     | 直刀法、平刀法、斜刀法、刮刀法；小翻勺、大翻勺、助翻勺；烹饪原料品质特点、原料品质鉴别与烹饪原料保管；烹饪制作用料要求；鉴别、使用烹饪新型原料，烹饪原料洗涤、整理、分档取料和初步加工技术，以及刀工成型、菜肴搭配。  |
|    |          | 教学要求     | 1. 本课程 144 学时（理论 18，实践 126），在第一、二学期开设，每周 4 课时，共 8 学分；<br>2. 采用理实一体教学模式，实践操作在烹饪原料加工车间进行；<br>3. 考核方式：总评成绩=期末成绩（30 分）+平时成绩（50 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）+实践（20 分，技能考核、社会实践）。 |
| 4  | 烹饪原料加工技术 | 课程目标     | 了解常用原料品质鉴定、加工方法及原料的检验、贮存和保管方法。能应用于烹饪菜品制作，会根据提供的原料应用不同方法加工制作成不同风味的菜品。  |
|    |          | 主要内容     | 烹饪原料品质特点、原料品质鉴别与烹饪原料保管；烹饪制作用料要求；鉴别、使用烹饪新型原料，烹饪原料洗涤、整理、分档取料和初步加工技术，以及刀工成型、菜肴搭配。  |
|    |          | 教学要求     | 1. 本课程 36 学时（理论 18，实践 18），在第三学期开设，每周 2 课时，共 2 学分；<br>2. 采用理实一体教学模式，实践操作在烹饪原料加工车间进行；<br>3. 考核方式：总评成绩=期末成绩（40 分）+平时成绩（50 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）+实践（10 分，技能考核、社会实践）。     |
| 5  | 食品雕刻     | 课程目标     | 知识目标：能够掌握食品雕刻的基本理论，掌握各种食品雕刻技法，掌握基本雕刻作品的制作步骤。<br>能力目标：能够独立或者合作完成雕刻作品，具有一定的色彩搭配能力，具有一定的造型想象能力。<br>素质目标：提升审美能力，培养艺术修养和工匠精神。  |
|    |          | 主要内容     | 食品雕刻的基本概念、特点、类型；食品雕刻特殊刀法、手法等内容；花、鸟、鱼、虫、建筑物、人物等雕刻方法及制作关键；制作常用的雕刻作品。  |
|    |          | 教学       | 1. 本课程 72 学时（理论 18，实践 54），在第二学期开设，  |

中餐烹饪专业人才培养方案

| 序号 | 课程名称  | 目标、内容及要求 |   |
|----|-------|----------|---|
|    |       | 要求       | 第二学期每周 4 课时，共 4 学分；<br>2. 采用理实一体教学模式，实践操作在食品雕刻实训室进行；<br>3. 考核方式：构建多元多维度全过程“六阶递进”评价体系，整体与个体兼顾。其中，过程性考核评价占比为 60%，结果性考核评价占比为 30%，参加社会实践活动等增值评价（10%）；           |
| 6  | 面点基本功 | 课程目标     | 了解中式面点制作基本操作技能的内容及技术规律和特点，掌握面点操作蒸、煮、烤、烙、炸、煎、炒操作技能和操作要领。能满足面点岗位要求，会不同面点品种的制作技能和技巧提升就业能力。   |
|    |       | 主要内容     | 面点原料知识；各种面团调制原理；各种面团制作工艺，各种制馅方法，以及成型和熟制方法。  |
|    |       | 教学要求     | 1. 本课程 72 学时，在第三学期开设，每周 4 课时，共 4 学分；<br>2. 实践操作在校中厨房进行；<br>3. 考核方式：总评成绩=期末成绩（40 分）+平时成绩（50 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）+实践（10 分，技能考核、社会实践）。                         |
| 7  | 冷菜制作  | 课程目标     | 了解冷菜的特点和要求，熟练掌握冷菜、冷拼的制作和拼摆技法及花色拼盘和围边点缀的制作技法，重点掌握拌、炆、酱、腌、卤、冻、酥、熏、腊、水晶等的制作方法。能独立完成多种冷菜、冷拼及果盘的制作。  |
|    |       | 主要内容     | 烹饪艺术基础知识；冷菜切配与拼摆、菜品造型步骤、方法及基本技能；进行冷菜制作与卤水烹制。  |
|    |       | 教学要求     | 1. 本课程 72 学时（理论 18，实践 54），在第三学期开设，每周 4 课时，共 4 学分；<br>2. 采用理实一体教学模式，实践操作在校中厨房进行；<br>3. 考核方式：总评成绩=期末成绩（40 分）+平时成绩（50 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）+实践（10 分，技能考核、社会实践）。 |
| 8  | 饮食与保  | 课程目标     | 了解饮食保健在烹饪和营养学中的重要作用，掌握饮食保健的原理，能通过烹饪手段用饮食调理人体健康。   |

## 中餐烹饪专业人才培养方案

| 序号 | 课程名称 | 目标、内容及要求 |   |
|----|------|----------|---|
|    | 健基础  | 主要内容     | 各种营养物质在人体中的作用；各类食物的营养价值以及在饮食的过程中要注意的事宜；适宜的供给量、饮食与疾病、饮食与各种特殊生理阶段的关系食物搭配、食品卫生、食品中毒、合理膳食等。   |
|    |      | 教学要求     | 1. 本课程 36 学时（理论 18，实践 18），在第四学期开设，每周 2 课时，共 2 学分；<br>2. 选用国家规划教材。<br>3. 考核方式：总评成绩=期末成绩（40 分）+平时成绩（50 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）+实践（10 分，技能考核、社会实践）。 |

### 2. 专业技能方向课

#### ①中式烹调方向

**表 5 中式烹调方向课程设置及要求**

| 序号 | 课程名称   | 内容及要求 |   |
|----|--------|-------|---|
| 1  | 中式热菜制作 | 课程目标  | 了解中餐热菜的菜点制作的制作规律，掌握水烹法、油烹法、气烹法、辐射烹法、其他烹法的制作技术规律和特点。能熟练制作不同类型菜肴；掌握其他烹法菜品的制作技能和技巧，提升就业能力，胜任岗位要求。  |
|    |        | 主要内容  | 以宴席菜肴制作为项目任务，对宴席菜肴设计、原料选择、初加工、切配、菜肴制作、菜肴美化装盘等流程进行综合实训操作，并进行宴会成本核算的实践。提高学生综合运用操作技能及成本核算、管理方面的能力。   |
|    |        | 教学要求  | 1. 本课程 288 学时，在第三、四学期开设，每周 8 课时，共 16 学分；<br>2. 采用理实一体化教学模式，实践操作在中式热菜制作实训室进行；<br>3. 考核方式：考核方式：总评成绩=期末成绩（40 分）+平时成绩（50 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）+实践（10 分，技能考核、社会实践）。 |

#### ②中式面点方向

**表 6 中式面点方向课程设置及要求**

| 序号 | 课程名称   | 目标、内容及要求 |   |
|----|--------|----------|---|
| 1  | 中式面点制作 | 课程目标     | 了解中式面点制作基本操作技能的内容及技术规律和特点；掌握面点操作蒸、煮、烤、烙、炸、煎、炒操作技能和操作要领；能满足面点岗位要求；会不同面点品种的制作技能和技巧提升就业能力； |

| 序号 | 课程名称 | 目标、内容及要求 |   |
|----|------|----------|---|
|    |      | 主要内容     | 以宴席菜肴制作为项目任务，对宴席面点设计、原料选择、初加工、面点制作及美化装盘等流程进行综合实训操作，并进行宴会成本核算的实践。提高学生综合运用操作技能及成本核算、管理方面的能力。  |
|    |      | 教学要求     | 1. 本课程 288 学时，在第三、四学期开设，每周 8 课时，共 16 学分；<br>2. 采用理实一体化教学模式，实践操作在中式面点制作实训室进行；<br>3. 考核方式：考核方式：总评成绩=期末成绩（40 分）+平时成绩（50 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）+实践（10 分，技能考核、社会实践）。 |

### 3. 专业选修课

选修课是以学生自主拓展烹饪专业知识、专业技能，更进一步了解餐饮企业为目的的课程。通过任课教师、特聘的行业专家讲座、授课、实地参观考察等形式，开拓学生视野。

表 7 专业选修课课程设置及要求

| 序号 | 课程名称 | 目标、内容及要求 |  |
|----|------|----------|--|
| 1  | 烹饪美术 | 课程目标     | 通过烹饪美术基础知识和基本技能的讲授，使学生了解烹饪技艺和烹饪成本的构图、色彩知识；具有审美基础知识和美化烹饪成品的能力。  |
|    |      | 主要内容     | 烹饪工艺造型中常用的素描、图案、色彩等工艺美术基础知识及技能。学习烹饪造型艺术过程中的美学基本原理。   |
|    |      | 教学要求     | 1. 本课程 36 学时（理论 18，实践 18），在第四学期开设，每周 2 课时，共 2 学分；<br>2. 采用理实一体教学模式，实践操作在烹饪模拟实训室进行；<br>3. 考核方式：总评成绩=期末成绩（40 分）+平时成绩（50 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）+实践（10 分，技能考核、社会实践）。 |
| 2  | 糖艺   | 课程目标     | 了解糖艺的制作技法及基础理论知识，使学生掌握糖艺的工序，明白各工序的要点及关键点的控制。掌握多种特色糖艺制作。  |
|    |      | 主要内容     | 将砂糖、葡萄糖或饴糖等经过配比、熬制、拉糖、吹糖等造型方法加工处理，制作出具有观赏性、可食性和艺术性的独立食品或食品装饰插件。  |
|    |      | 教学要求     | 1. 本课程 36 学时，在第四学期开设，每周 2 课时，共 2 学分；<br>2. 实践操作在烹饪模拟实训室进行；<br>3. 考核方式：总评成绩=期末成绩（40 分）+平时成绩（50 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）+实践（10                                       |

## 中餐烹饪专业人才培养方案

| 序号 | 课程名称       | 目标、内容及要求 |  |
|----|------------|----------|--|
|    |            |          | 分，技能考核、社会实践）。  |
| 3  | 新疆特色烧烤     | 课程目标     | 了解新疆特色烧烤的种类和制作方法，重点掌握烤羊肉串、烤牛肉串、烤全羊、馕坑烤肉、烤羊腰子、烤羊板筋、各种蔬菜烧烤等的制作方法。能独立完成多种新疆特色烧烤的制作，胜任相关的岗位工作。   |
|    |            | 主要内容     | 新疆特色烧烤的种类和制作方法；烤羊肉串、烤牛肉串、烤全羊、馕坑烤肉、烤羊腰子、烤羊板筋、各种蔬菜烧烤等的制作方法。  |
|    |            | 教学要求     | 1. 本课程 36 学时，在第四学期开设，每周 2 课时，共 2 学分；<br>2. 实践操作在民族特色实训室进行；<br>3. 考核方式：总评成绩=期末成绩（40 分）+平时成绩（50 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）+实践（10 分，技能考核、社会实践）。                             |
| 4  | 营养与配膳设计    | 课程目标     | 了解广大人民群众饮食习惯和膳食原则及膳食宝塔基本要求，熟练掌握不同生理条件下的人群对膳食营养的不同要求，能针对不同人群设计相应的营养膳食食谱。  |
|    |            | 主要内容     | 根据群体对各种营养素的需要，结合当地食物的品种、生产季节、经营条件和厨房烹饪水平，合理选择各种食物，达到平衡膳食。<br>通过编制营养食谱，可指导食堂管理人员有计划的管理食堂膳食，为家庭有计划地管理家庭膳食  |
|    |            | 教学要求     | 1. 本课程 36 学时（理论 18，实践 18），在第四学期开设，每周 2 课时，共 2 学分；<br>2. 采用理实一体教学模式，实践操作在食品膳食营养分析实训室进行；<br>3. 考核方式：总评成绩=期末成绩（40 分）+平时成绩（50 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）+实践（10 分，技能考核、社会实践）。 |
| 5  | 新疆民族特色菜点制作 | 课程目标     | 了解新疆民族特色菜点的特点及文化背景，掌握制作新疆民族特色菜点的原料知识和特殊的烹调技法，能独立完成新疆民族特色菜点的制作。能制作民族宴会菜肴。   |
|    |            | 主要内容     | 新疆民族特色菜点的特点及文化背景；新疆特色菜点的原料知识和特殊的烹调技法。  |
|    |            | 教学要求     | 1. 本课程 36 学时，在第四学期开设，每周 2 课时，共 2 学分；<br>2. 实践操作在民族特色实训室进行；<br>3. 考核方式：总评成绩=期末成绩（40 分）+平时成绩（50 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）+实践（10 分，技能考核、社会实践）。                             |
| 6  | 新疆特色       | 课程目标     | 了解新疆地方特色面点的特点及文化背景，掌握制作新疆特色面点的原料知识和特殊的烹调技法，能独立完成新疆   |

| 序号 | 课程名称 | 目标、内容及要求   |
|----|------|--|
|    | 面点制作 | 地方典型面点的制作。能制作民族宴会面点品种。   |
|    |      | 主要内容<br>新疆地方特色面点的特点及文化背景；新疆特色面点的原料知识和特殊的烹调技法。  |
|    |      | 教学要求<br>1. 本课程 36 学时，在第四学期开设，每周 2 课时，共 2 学分；<br>2. 实践操作在民族特色实训室进行；<br>3. 考核方式：总评成绩=期末成绩（40 分）+平时成绩（50 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）+实践（10 分，技能考核、社会实践）。 |

课时安排上为每周课时，实际运行则以集中时间上课为形式，一门选修课的课时集中进行，运用交错滚动式的教学方法以提高教学效果。

### （三）实习实训

实习实训含校外综合实训、认知实习和岗位实习等多种形式。本专业的实训项目源于企业真实工作项目和学生职业技能等级证书考核要求，穿插在每学期的专业课程中，以此提高学生的实践能力和动手操作能力。

#### 1. 校内外综合实训

校内外综合实训主要是通过学校的实习实训场地进行教学见习、心理模拟训练、储备技能训练。校外实训是根据学校的教学计划，通过学校的校企合作企业共同对学生的知识技能和技术技能进行培养。校内外实训能使更加熟练的掌握各种花、鸟、鱼、虫、建筑物、人物等雕刻技能，掌握整雕、组合雕、镂空雕、浮雕等形式的常用食品雕刻作品，具备选料、设计、布局、雕刻和运用的能力，从而培养雕刻能手。

#### 2. 认知实习

认知实习是教学计划的重要部分，它是培养学生的实践等解决实际问题的第二课堂。通过对各种食雕作品的认真观察，获取直接经验知识，巩固所学基本理论，保质保量的完老师所布置的任务，为以后专业实习和走上工作岗位打下坚实的基础。

#### 3. 岗位实习

岗位实习是本专业重要的实践性教学环节。通过岗位实习，使学生更好地将理论和实践结合，了解企业相关岗位的工作任务与职责权限，能够应用所学知识和技能解决实际工作问题，学会与人相处与合作，树立正确的劳动观念和就业观，培养诚实守信、规范操作、沟通协作、质量安全、廉洁自律的综合素质，进一步提高食品雕刻专业能力，全面巩固和锻炼学生的职业技能和实际岗位工作能力，为就业奠定坚实基础。

实习通过三个环节开展，在第二学期安排一周时间，带领学生到不同的企业开展认知实习，在企业参观、观摩和体验，形成对实习单位和相关岗位的初步认识；在第三、第四学期安排学生到企业进行为期一周的跟岗实习，在专业师傅指导下参与部分实际辅助工作的活动，锻炼不同的岗位实际操作能力；在第五、六学期到工作岗位上进行岗位实习，初步具备实践岗位独立工作能力的学生，到相应实习岗位，相对独立参与实际工作的活动。通过有计划地实习实训，使学生走向社会，参与社会实践，在实践中检验自己的业务能力和专业素质。

### 八、教学进程总体安排

#### (一) 教学活动时间分配

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试），累计假期 12 周。1 周一般为 28 学时。岗位实习一般按每周 30 小时（1 小时折 1 学时）安排。3 年总学时 3276 学时。以 18 学时为 1 个学分，3 年制总学分 182。

公共基础课程学时 1098 学时，占总学时的 33%。其中岗位实习累计 1260 学时。

**表 8 教学活动时间安排表（单位：周）**

| 教学<br>活动<br>学期 | 入学<br>教育 | 军训 | 认知<br>实习 | 综合<br>实训 | 岗位<br>实习 | 毕业<br>教育 | 成绩<br>考核 | 课程<br>教学 | 假期 | 合计  |
|----------------|----------|----|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----|-----|
| 一              | 1        |    |          |          |          |          | 1        | 18       | 12 | 52  |
| 二              |          |    | 1        |          |          |          | 1        | 18       |    |     |
| 三              |          |    | 1        |          |          |          | 1        | 18       | 12 | 52  |
| 四              |          |    |          | 1        |          |          | 1        | 18       |    |     |
| 五              |          |    |          | 1        |          |          |          |          | 10 | 52  |
| 六              |          |    |          |          | 21       |          |          |          |    |     |
| 总计             | 1        |    | 2        | 2        | 21       |          | 4        | 72       | 34 | 156 |

中餐烹饪专业人才培养方案

(二) 教学进程安排表

表 9 教学进程安排表

| 课程类别  | 课程编码             | 课程名称 | 学分        | 课程性质     | 学时   | 理论学时 | 实践学时 | 各学期周数、学时分配 |     |     |     |     |     | 考试/考查 |    |    |
|-------|------------------|------|-----------|----------|------|------|------|------------|-----|-----|-----|-----|-----|-------|----|----|
|       |                  |      |           |          |      |      |      | 1          | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   |       |    |    |
|       |                  |      |           |          |      |      |      | 18周        | 18周 | 18周 | 18周 | 21周 | 21周 |       |    |    |
|       |                  |      |           |          |      |      |      | 28         | 28  | 28  | 28  | 30  | 30  |       |    |    |
| 公共基础课 | 01               | 思想   | 中国特色社会主义  | 2        | 必修   | 36   | 24   | 12         | 2   |     |     |     |     |       | 考试 |    |
|       | 02               | 想    | 心理健康与职业生涯 | 2        | 必修   | 36   | 18   | 18         |     | 2   |     |     |     |       | 考试 |    |
|       | 03               | 政    | 哲学与人生     | 2        | 必修   | 36   | 24   | 12         |     |     | 2   |     |     |       | 考试 |    |
|       | 04               | 治    | 职业道德与法治   | 2        | 必修   | 36   | 20   | 16         |     |     |     | 2   |     |       | 考试 |    |
|       | 05               |      | 语文        | 10       | 必修   | 180  | 180  |            | 3   | 3   | 2   | 2   |     |       | 考试 |    |
|       | 06               |      | 数学        | 10       | 必修   | 180  | 180  |            | 3   | 3   | 2   | 2   |     |       | 考试 |    |
|       | 07               |      | 英语(烹饪英语)  | 10       | 必修   | 180  | 180  |            | 4   | 3   | 2   | 1   |     |       | 考试 |    |
|       | 08               |      | 历史        | 4        | 必修   | 72   | 72   |            | 2   | 2   |     |     |     |       | 考试 |    |
|       | 09               |      | 信息技术      | 4        | 必修   | 72   | 36   | 36         | 2   | 2   |     |     |     |       | 考试 |    |
|       | 10               |      | 体育与健康     | 8        | 必修   | 144  | 54   | 90         | 2   | 2   | 2   | 2   |     |       | 考试 |    |
|       | 11               |      | 艺术        | 2        | 必修   | 36   | 18   | 18         |     | 2   |     |     |     |       | 考试 |    |
|       | 12               |      | 劳动教育      | 1        | 必修   | 18   |      | 18         |     |     |     | 1   |     |       | 考试 |    |
|       |                  |      | 小计        | 57       |      | 1026 | 806  | 220        | 18  | 19  | 10  | 10  |     |       |    |    |
|       | 公共选修课<br>(限定四选四) | 13   |           | 物理       | 1    | 限选   | 18   | 18         |     | 1   |     |     |     |       |    | 考查 |
|       |                  | 14   |           | 化学       | 1    | 限选   | 18   | 18         |     | 1   |     |     |     |       |    | 考查 |
|       |                  | 15   |           | 中华优秀传统文化 | 1    | 限选   | 18   | 18         |     | 1   |     |     |     |       |    | 考查 |
|       |                  | 16   |           | 职业素养     | 1    | 限选   | 18   | 18         |     | 1   |     |     |     |       |    | 考查 |
|       |                  |      | 小计        | 4        |      | 72   | 72   |            | 4   |     |     |     |     |       |    |    |
|       |                  | 小计   | 61        |          | 1098 | 878  | 220  | 22         | 19  | 10  | 10  |     |     |       |    |    |
| 专业技   | 专业核心课            | 17   |           | 烹饪基本功    | 8    | 必修   | 144  | 18         | 126 | 4   | 4   |     |     |       | 考试 |    |
|       |                  | 18   |           | 面点基本功    | 4    | 必修   | 72   |            | 72  |     |     | 4   |     |       | 考试 |    |
|       |                  | 19   |           | 烹饪营养与卫生  | 2    | 必修   | 36   | 18         | 18  | 2   |     |     |     |       | 考试 |    |



### 九、实施保障

#### (一) 师资队伍

##### 1. 队伍结构

按照《中等职业学校设置标准》和《中等职业学校教师专业标准》的有关规定，中餐烹饪专业专任教师队伍的数量、学历和职称形成合理的梯队结构。本专业学生数与专任教师数比例不高于 20:1，专任教师中具有高级专业技术职务人数不低于 20%。双师型教师占专业教师比不低于 50%。兼职教师占专任教师总数的 20%左右。

专业实行“双元三位一体”+“订单培养”模式，组建了“以专业带头人为引领、以骨干教师为支撑、以双师型教师为基础、以兼职教师为补充”的师资队伍，通过校内、校中店、企业，产教结合的专业学习，强化对学生职业能力、技术素养、管理素质等方面的综合培养。

##### 2. 专任教师

专任专业教师应具有烹饪相关专业本、专科以上学历，并具有中等职业学校教师资格证书、技师以上职业资格证书，2 年以上企业经理。为人师表，从严治教，具备理实一体化和信息化教学的基本能力和继续学习能力；积极参加教学改革行动研究和各种竞赛，参加教研和校本培训，有企业实践经历。

##### 3. 兼职教师

兼职教师应占专业教师 25%及以上比例，每学期承担不少于 30 学时的教学任务。兼职教师须经过教学方法培训，具备中级以上专业技术职称或高级工以上职业资格，或在本专业领域享有较高声誉、丰富实践经验和特殊技能的行业企业技术专家、能工巧匠。

校内、行业专业带头人需要烹饪专业高级职称和高级烹饪技师，从事烹饪专业教学、生产实践 10 年以上，在行业具有一定影响力。

##### 4. 专业带头人

专业带头人实行**双带头人制**，聘用企业、学校具有副高及以上职称和高级(三级)及以上职业资格证书的老师。从事教学工作 8 年以上，能广泛联系行业企业，了解国内外相关行业发展新趋势，准确把握行业企业用人需求，具有组织开展学校专业建设、教科研工作和企业服务的能力，在本专业改革发展中起引领作用。

##### 5. 骨干教师

能对本专业教师水平提高进行示范指导，能对学生实践活动进行教学指导，并取得一定的成绩。具有中级及以上职称，有一线教学经验。从事教学工作 5 年以上，能承担相应的课程和规定课时的教学任务。具有较突出的科研能力和创新能力，积极参与课程改革，能对教学培训目标的完成情况进行评估，可以参与校本教材开发和核心课程建设，在专业建设中充分发挥骨干作用，成效显著。

##### 6. 双师型教师

有良好的职业道德，既具有教书育人，又具有进行职业指导等方面的能力。有一线教学经验。从事教学工作 2 年以上，或者具备 3 年以上行业企业工作经历，能承担相应的课程和规定课时的教学任务。熟练掌握专业课程所涉及到的加工、审评应用问题。能熟练地、高质量地讲授本专业一门或一门以上专业课。

表 10 专业教师任课条件要求

| 课程名称<br>(实训教学项目) | 要求    | 企业工作经历要求               | 职业资格要求                |
|------------------|-------|------------------------|-----------------------|
| 中餐热菜制作           | 高级工以上 | 有酒店、饭店、宾馆等企业工作或有挂职经历人员 | 双师型教师、专兼职教师、中式烹调高级技师证 |
| 中式面点制作           | 高级工以上 | 有酒店、饭店、宾馆等企业工作或有挂职经历人员 | 双师型教师、专兼职教师、中式面点高级技师证 |
| 冷菜制作             | 高级工以上 | 有酒店、饭店、宾馆等企业工作或有挂职经历人员 | 双师型教师、专兼职教师、中式烹调高级技师证 |
| 花王<br>(食品雕刻)     | 高级工以上 | 有酒店、饭店、宾馆等企业工作或有挂职经历人员 | 双师型教师、专兼职教师、中式烹调高级技师证 |
| 烹饪原料加工           | 中级工以上 | 有酒店、饭店、宾馆等企业工作或有挂职经历人员 | 双师型教师、专兼职教师、中式烹调高级技师证 |
| 烹饪基本功训练          | 中级工以上 | 有酒店、饭店、宾馆等企业工作或有挂职经历人员 | 专职教师或双师型教师、中式烹调高级技师证  |

(二) 教学设施

1. 常规教室的功能与配置

表 11 常规教室功能配置表

| 教室类型 | 环境描述   | 功能描述  |
|------|--|---|
| 普通教室 | <p>环境整体描述</p> <p>1. 教室前端：86 英寸交互一体机 1 台、推拉组合白板 1 块（尺寸：4000mm×1281mm），可加墨书写笔一套。<br/>部署方式：交互一体机正面居中嵌入推拉组合白板内距地 1.1m 固定安装。</p> <p>2. 教室侧墙：大尺寸普通粉笔书写黑板 1 块（尺寸：4000mm×1000mm）。<br/>部署方式：教室进门处侧墙居中距地 1.1 米固定壁挂安装。</p> <p>3. 教学区：普通单工位环保木质课桌 40 套。<br/>部署方式：横排摆放。</p> <p>4. 巡课监控系统：红外半球摄像机 1 台，智能球形摄像机 1 台，拾音器 1 个。<br/>部署方式：教室前端靠窗户距地 2.5m 处壁挂安装红外半球摄像机采集学生区域图像，教室后端居中距地 2.5m 处壁挂安</p> | <p>1. 支撑教师多媒体教学，混合式教学等教学模式的开展，转变以教师为中心的演讲式教学模式。</p> <p>2. 教室大尺寸普通黑板用于多个学生参与课堂教学板书。</p> <p>3. 教室巡课系统可实现校领导、同行远程教学观摩和评教。</p> <p>4. 实现网络教学资源班班通。</p> |

| 教室类型 | 环境描述  | 功能描述  |
|------|---|---|
|      | <p>装智能球形摄像机采集教师讲课区域图像，拾音器讲台区域居中距地 2.5m 处壁挂安装，采集教师讲课声音。</p> <p>5. 班班通系统：教室前端部署网络信息点位 1 个，用于连接互联网。</p>  |   |
| 双屏教室 | <p>1. 教室前端：86 英寸交互一体机 2 台、可移动磁性白板 1 块（尺寸：900mm×1500mm），可加墨书写笔一套。</p> <p>部署方式：交互一体机正面居中距地 1.1m 固定安装 2 台，可移动磁性白板放置在交互一体机右侧。</p> <p>2. 教室侧墙：大尺寸普通粉笔书写黑板 1 块（尺寸：4000mm×1000mm）。</p> <p>部署方式：教室进门处侧墙居中距地 1.1 米固定壁挂安装。</p> <p>3. 教学区：普通单工位环保木质课桌 40 套。</p> <p>部署方式：横排摆放。</p> <p>4. 巡课监控系统：红外半球摄像机 1 台，智能球形摄像机 1 台，拾音器 1 个。</p> <p>部署方式：教室前端靠窗户距地 2.5m 处壁挂安装红外半球摄像机采集学生区域图像，教室后端居中距地 2.5m 处壁挂安装智能球形摄像机采集教师讲课区域图像，拾音器讲台区域居中距地 2.5m 处壁挂安装，采集教师讲课声音。</p> <p>5. 课堂录播系统：录播主机 1 台，教师、学生画面录制摄像机 2 台，全向声音采集设备 1 套，智能控制显示终端 1 台。</p> <p>部署方式：录播主机安装于多媒体讲桌内，教师摄像机安装于教室后端，学生摄像机安装于教室前端，教学音频采集设备吊顶安装与讲台区域。</p> <p>6. 班班通系统：教室前端部署网络信息点位 2 个，用于连接互联网。</p> | <p>1. 满足普通教室多媒体教学功能。</p> <p>2. 双屏教学场景应用：<br/>一屏用于电子白板书写，一屏用于多媒体课件内容显示，有效的避免了一台一体机频繁切换电子白板板书和多媒体课件的弊端。<br/>方便教师多样化教学内容展示，一屏显示课堂教学内容，一屏可打开相关教学资源，检索和查阅课堂相关教学重点和难点知识配合讲解（包括图片、音视频、文档资料等）。</p> <p>基于课堂管控和课堂教学为一体的新型教学模式应用，一屏用于课堂教学内容显示，一屏用于课堂教学管控平台应用。可有效管控课堂纪律，同时有利于促进教师利用信息技术手段提升专业教学技能和自身素质。</p> <p>3. 课堂录播系统可快速积累丰富的校本优质同步教学资源，形成校级优质教学资源库。</p> |

## 2. 校内实训室

校内实训室是实训教学场所，是实训教学的基本保障，是职业教育最重要的教学平台，是配合理论教学而设置的为锻炼学生动手实践能力、培养学生职业素养而提供的基本硬件，包括实训场所、实训现场环境、设备器材、实训教学指导人员、实训教学方案、实训指导文件等。所有实训都是在可控制的状态下，按照人才培养规律和培养目标，对学生进行职业技能训练的过程。

实训室建设要求实训环境仿真，实训过程真实，实训技术先进，实训项目具有典型性，实训内容更加综合，实训基地管理规范。

## 中餐烹饪专业人才培养方案

本专业校内实训室有模拟（校中）厨房、中式面点实训室、冷菜制作实训室、食品雕刻实训室、烹饪基本功实训室、主要实施设备及数量见下表（按每班 40 人计算）。

**表 12 校内实训室配置设备清单**

| 实训室名称          | 实训项目                   | 实训设备要求  | 工位 | 课程设置     |
|----------------|------------------------|---|----|----------|
| 1. 中式热菜制作实训室   | 各种热菜制作、演示、教学及临灶训练。     | 炉灶、工作台、调料车、物料架、菜墩   | 40 | 中餐热菜制作   |
| 2. 中式面点制作实训室   | 中式面点品种演示、中式面点品种制作实训、   | 烤箱、饼铛、蒸箱、炉灶、工作台、调料车、物料架、菜墩、   | 40 | 中式面点制作   |
| 3. 中式冷菜制作实训室   | 冷菜品种制作                 | 工作台、调料车、物料架、菜墩  | 40 | 冷菜制作     |
| 4. 食品雕刻实训室     | 食品雕刻各种作品制作             | 工作台、冷柜、物料架、菜墩   | 40 | 食品雕刻     |
| 5. 烹饪原料加工车间    | 刀功、勺功训练、烹饪原料的各种成型方法和实训 | 炉灶、工作台、保鲜柜、物料架、菜墩、磨刀台   | 40 | 刀功训练原料成型 |
| 6. 烹饪模拟实训室     | 仿真软件                   | 电脑，电脑桌椅，烹饪仿真模拟软件教师用仿真计算机、学生用仿真计算机、视频录播工作站、全高清跟踪摄像机、全场景职能调音台、强指向性采音话筒、专用一体化导播、专用一体化设备柜、液晶触控一体机、组合式亚光黑板、数字双通道功放、线阵列音响、60 寸电视机、学生桌、教师电脑桌、不锈钢冷面工作台、不锈钢电扒炉、不锈钢双眼电磁炉、灭蝇灯、微波炉、六头煲仔炉、不锈钢三层电烤箱、不锈钢蒸柜、不锈钢酵发箱、电饼档、和面机、打蛋机、不锈钢双星水池、不锈钢抽烟设备、不锈钢整体橱柜。 | 40 |          |
| 7. 食品膳食营养分析实训室 | 菜品膳食营养分析               | 计算机、食品营养分析软件、电脑桌椅、班班通数字交互设备   | 40 |          |
| 8. 民族特色实训室     | 民族糕点、民族风味菜点制作          | 自制囊坑、自制土囊坑、烧烤炉、架子肉囊坑、架子肉土囊坑、烤全羊炉、三层电烤箱、   | 40 | 民族风味食品加工 |

| 实训室名称   | 实训项目           | 实训设备要求  | 工位 | 课程设置                       |
|---------|----------------|---|----|----------------------------|
|         |                | 酵发箱、双头大抓饭锅、四门冰柜、冷面工作台、蒸饭车、抓饭铲子、砍骨刀、剔肉刀、剔肉架、烤肉签子。  |    |                            |
| 9. 校中厨房 | 热菜、冷菜、面点、砧板、水台 | 双头单尾炒炉、炉间拼台、六头煲仔炉、简易工作台、双通道工作台、二层台上架、四层货架、三星水池、双星水池、污水处理池、灭蝇灯、四门冰柜、冷面工作台、单门消毒柜（餐具消毒）、双门蒸饭车、三分层烤箱、海鲜蒸柜、电动绞肉机、打蛋机、电饭锅、电子称、电子秤、更衣柜等。 | 40 | 热菜<br>冷菜<br>面点<br>砧板<br>水台 |

### 3. 校外实训基地

第三学年，下企业进行岗位实习一年，学校与企业签订合作协议，企业均是当地的优秀企业、行业的领头企业，实习环境优良，工作条件生活条件较为优越，同时星级酒店专配实习指导教师进行业务技术指导，校企双方合作愉快，学生学习目标明确，符合企业用工要求。

表 13 校外实训基地建设列表

| 实训基地名称     | 实训项目   | 对实习单位要求   |
|------------|--|---|
| **酒店       | 1. 植物性烹饪原料初步加工<br>2. 鲜活原料初步加工<br>3. 动物性烹饪原料初步加工<br>4. 烹饪原料加工成型<br>5. 花王<br>6. 凉菜品种制作<br>7. 面点品种制作<br>8. 大众菜品制作 | 1. 实习单位要对实习学生进行员工化管理。<br>2. 实习单位按照烹饪专业的技能要求和实习、实训项目内容给学生提供相对应的工作岗位，使学生能完成各种实训项目。<br>3. 学生实习实行轮岗制，实习单位定期对实习学生的工作岗位进行轮换，让学生熟悉每个岗位的工作流程及技能要求。<br>4. 实习单位要指派有经验的企业骨干人员与学校下企业教师对学生的实习全程进行指导。 |
| **军区装备部**楼 |  |   |
| **军区联勤部**楼 |  |   |
| **大酒店      |  |   |
| **大厦       |  |   |
| **大酒店      |  |   |
| **烤鸭       |  |   |
| **宾馆       |  |   |
| **家宴       |  |   |

在实践过程中培养学生的岗位职业能力，要求学生全面巩固专业知识及专业技能，为今后就业打下坚实的基础。学校派专业教师下企业实践并对实习学生进行管理，企业指定专门的技能指导教师指导实习学生的专业实践，定期考核，对学生职业能力、专业技能、职业素质养成等进行综合评价。

### （三）教学资源

#### 1. 教材

落实教育部印发的《职业院校教材管理办法》，“三教”改革中，教材是基础。完善教材形态，在教材内容上打破学科体系、知识本位的束缚，加强与生产

生活的联系，突出应用性与实践性；完善教材形态，通过配套数字化教学资源，形成“纸质教材+多媒体平台”的新形态一体化教材体系。

本专业教材主要包括公共基础课教材、专业技能课教材。学校建立由专业教师、行业专家和教研人员参与的教材选用小组，完善教材选用制度，按照国家规定选用优质教材。公共课程选用国家统编和规划教材；专业（技能）课依据人才培养方案和具体课程标准，部分教材可通过校企合作，共同开发校本教材、新型活页式教材、工作手册式教材、立体化教材。

### （1）校本教材的开发

校本教材的编写以系统性为原则，在教学中，改造现有教材，将现有教材中原来按学科系统组织的内容，重新按岗位工作过程组织到课程模块中，即按技能训练的要求重新取舍或补充，根据企业典型工作任务、工作过程或真实生产任务，开发模块化课程，将企业的技术标准、工作规范、生产设备、生产流程与工艺、生产环境、企业组织结构、规章制度、职业文化等融入课程标准；编写新型活页式或工作手册式模块化课程使用教材，根据企业“新技术、新工艺、新标准”等，及时更新教材内容，做到“一轮一修，随时小修”。

### （2）嵌入“课程思政”元素

按照《关于深化新时代学校思想政治理论课改革创新的若干意见》精神中：“高中阶段重在提升政治素养，引导学生衷心拥护党的领导和我国社会主义制度，形成做社会主义建设者和接班人的政治认同”的课程目标要求，和“高中阶段重在开展常识性学习”的思政课程内容建设要求。构建“思政课程+课程思政”的大格局，立德树人，不仅要讲政治、讲信仰，还要讲思维方式、讲智慧，讲德才兼备。新时代，意味着中国在世界舞台讲扮演更加重要的角色（越来越走近世界舞台的中央），这就需要国际化的人才，人才的国际性眼光，这些都要求人才培养必须要有新的理念、新的思维方式，要有适合全球化进程的创新能力和综合素质素养。

充分利用各门课教师的主体力量，所有课程教师，不管是专业课、公共课、通识课还是实践课，教师都在其教育环节中发挥价值引导、情感传递和道德示范的作用。在课程的开发设计中，从中职学生求知需求出发，遵循学生成长规律，立足人才培养目标和学科优势，进行系统设计，在学校目标的制定过程中注重“术道结合”，深度拓展教学内容。

### （3）教材选用

#### 1) 公共课教材选用

表 14 公共课教材选用表

| 课程        | 教材名称      | 备注     |
|-----------|-----------|--------|
| 中国特色社会主义  | 中国特色社会主义  | 国家规划教材 |
| 心理健康与职业生涯 | 心理健康与职业生涯 | 国家规划教材 |
| 哲学与人生     | 哲学与人生     | 国家规划教材 |
| 职业道德与法治   | 职业道德与法治   | 国家规划教材 |
| 语文        | 语文        | 国家规划教材 |
| 数学        | 数学        | 国家规划教材 |
| 英语（烹饪英语）  | 英语        | 国家规划教材 |
| 历史        | 历史        | 国家规划教材 |
| 信息技术      | 信息技术      | 国家规划教材 |
| 体育与健康     | 体育与健康     | 国家规划教材 |

## 中餐烹饪专业人才培养方案

| 课程   | 教材名称 | 备注     |
|------|------|--------|
| 艺术   | 美术   | 国家规划教材 |
| 劳动教育 | 劳动教育 | 国家规划教材 |

### 2) 专业（技能）课教材选用

**表 15 专业（技能）课教材选用表**

| 课程          | 教材名称          | 备注            |
|-------------|---------------|---------------|
| 烹饪基本功       | 烹饪基本功         | 国家规划教材        |
| 面点基本功       | 面点基本功         | 国家规划教材        |
| 烹饪营养与卫生     | 烹饪营养与卫生       | 国家规划教材        |
| 饮食与保健基础     | 饮食与保健基础       | 国家规划教材        |
| <b>食品雕刻</b> | <b>食品雕刻技艺</b> | <b>国家规划教材</b> |
| 烹饪原料加工技术    | 烹饪原料加工技术      | 国家规划教材        |
| 冷菜制作        | 冷菜制作          | 国家规划教材        |
| 现代餐饮经营管理基础  | 餐饮管理          | 国家规划教材        |
| 中式热菜制作      | 热菜制作          | 国家规划教材        |
| 中式面点制作      | 中式面点          | 国家规划教材        |
| 烹饪美术        | 烹饪美术          | 国家规划教材        |
| 糖艺          | 糖艺            | 校本教材          |
| 新疆特色烧烤      | 新疆特色烧烤        | 校本教材          |
| 营养与配膳设计     | 营养与配膳设计       | 校本教材          |
| 新疆民族特色菜点制作  | 新疆民族特色菜点制作    | 校本教材          |
| 新疆特色面点制作    | 新疆特色面点制作      | 校本教材          |

### 2. 图书文献

按照教育部《中等职业学校设置标准》（教职成〔2010〕12号）“适用印刷图书生均不少于30册”。我专业目前配备学生课外读物10000余册，充分满足教师和学生的课外阅读需求。

**表 16 学习网站一览表**

| 序号 | 网址  | 网站名称            |
|----|---|-----------------|
| 1  | <a href="https://www.icve.com.cn/">https://www.icve.com.cn/</a>   | 职业教育中餐烹饪专业教学资源库 |
| 2  | <a href="http://www.nies.net.cn/zgdy/index.html">http://www.nies.net.cn/zgdy/index.html</a>             | 中国德育            |
| 3  | <a href="http://www.nerc.edu.cn/FrontEnd/default.html">http://www.nerc.edu.cn/FrontEnd/default.html</a> | 国家数字化学习资源中心     |

### 3. 数字化资源

结合专群需要，开发和配备有一批优质的教学视频、微课、教学课件等教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，满足多种形式的信息化教学要求，极大的丰富了教学内容，并通过开发专业平台和课程平台，进一步提高了学校的信息化水平，提高了专业教师的信息化教学能力。

表 17 数字化教学资源列表

| 课程类别  | 要求   | 资源类型   | 使用要求  | 效果                                      |
|-------|--|--------|---|---|
| 公共基础课 | 基于多媒体教学的教学资源设计                                   | 教学课件   | 教师使用：用于教师上课教学，融入视频、动画等媒体资源                          | 覆盖全课程，满足多媒体教学需要                         |
|       |  | 交互课件   | 学生使用：学生可以在移动端进行课后复习并巩固练习                            |   |
|       |  | 试题     | 知识测验和技能测验   |   |
|       |  | 思维导图   | 教师利用思维导图备课梳理<br>学生利用思维导图进行知识框架的梳理和巩固复习              |   |
| 专业课   | 基于翻转课堂的教学资源设计、基于线上线下混合式教学的教学资源设计、基于理实一体教学的教学资源设计 | 任务单    | 教师备课时，根据课程内容编写任务单；<br>学生根据任务单进行自主预习，明确学习任务，为新课学习做准备 | 充分调动学生的积极性与参与性，教师能够个性化的辅导学生，增进学生自主合作的能力 |
|       |  | 教学设计   | 教师根据教学设计开展课前课中课后的教学实施                               |   |
|       |  | 微课     | 根据老师预习要求，学生在终端上可以随时自主点播学习                           |   |
|       |  | 试题     | 用于知识测验和技能测验   |   |
|       |  | 教学课件   | 教师使用：用于教师上课教学，融入视频、动画等媒体资源                          |   |
|       |  | 交互课件   | 学生使用：学生可以在移动端进行课后复习并巩固练习                            |   |
|       |  | 二维动画   | 学生可以很形象的理解重难点知识                                     |   |
|       |  | 三维动画   | 学生可以很精确，真实的掌握重难点知识                                  |   |
|       |  | 立体教材   | 教师和学生使用的数字化教材                                       |   |
|       |  | 仿真实训软件 | 学生可以利用虚拟仿真软件替代设施设备进行反复训练，帮助学生在技能上熟能生巧               |   |
|       |  | 实训视频   | 学生根据实训视频学习操作要点                                      |   |
|       |  | AR 资源  | 学生可以直观的以 3D 立体的形式学习                                 |   |
|       |  | VR 资源  | 沉浸式交互的三维学习  |   |

#### （四）教学方法

在专业课程教学中，以项目教学法为主线，采用混合式教学、虚拟仿真教学、模块化教学等教学模式，广泛运用体验式、现场式等教学方法，基于多功能示教室，运用大数据等探索基于现代信息技术的新型教学手段，开展教学过程监测、学情分析和学业水平诊断，有效提升教学质量。

##### 1. 项目教学法的落地与实施

（1）以学生为中心，充分发挥教师的协助作用。

项目教学法是一种在教师指导下的、以学生为中心的教学模式。在这种模式

中，学生是信息加工的主体、而不是外部刺激的被动接受者和被灌输的对象；教师是学生学习过程中的帮助者和促进者，而不是知识的传授者和灌输者。在教学设计时，要考虑如何体现学生在学习过程中的主体作用。如何充分利用情境、协作、会话等学习环境要素，充分发挥学生的主动性、积极性和创新精神，激发学生的学习兴趣和学习动机；如何创设符合教学内容的情境，提示新旧知识之间联系的线索，组织协作学习，提出适当的问题以引起学生的思考和讨论；如何在讨论中把问题一步步引向深入，启发学生自己发现规律、自己纠正错误的认识等等。

### (2) 选取适当的项目

选取项目要以教学的内容为依据，以现实的对象为材料，既要包含基本的教学知识点，又能调动学生解决问题的积极性。教师和学生共同参与项目的选取，教师要注意启发学生去主动发现身边的素材，选择难度适合的工程项目。

### (3) 创设学习的资源和协作学习的环境

教师需要让学生有多种的机会在不同的情境下来应用所学习的知识，充分运用现代教育技术的手段给学生提供多种学习的资源；“协作学习”是项目教学法的关键，所以教师要积极创设学生小组讨论交流的情境，让学生在群体中共同批判各种观点和假设，协商解决各路难关，使学生群体的思维与智慧为每个学生所共享，从而达到全体学生共同完成学习任务。

### (4) 以学生完成项目的情况来评价学生学习效果

教学不是围绕教学目标进行，而是围绕完成项目设计来展开，所以评价学生学习效果应以完成项目的情况来评定。

项目教学法具体实施阶段包括课前准备（咨询）、课中研学（师生分工）、课后拓学三大环节。

首先，在课前准备（咨询）阶段，教师进行项目提取、资源分析、角色定义和搭建环境等前期准备工作。通过开展调研，分析岗位工作任务，确定项目任务；然后结合教学内容进行课件、微课、动画、学生工作页等学习资源的制作，并推送至课程平台；同时按照组内异质、组间同质的原则进行分组，4人一组；为了建立有效的评价环境教师进行学生自评表、互评表及师评表的制定与整个教学环节的设计。

其次，在课中研学（师生分工）阶段，也就是上课阶段，教师按照任务引入、任务分析、制定计划、实施计划、检查评价的教学流程组织教学。突出“以项目为主线、教师为引导、学生为主体”的理念，在整个教学过程中，学生是学习的主体，相关知识技能的学习、计划的制定与实施，自查、自评、互评等都由学生独立完成，教师起到引导者、组织者的角色。

最后，在课后拓学阶段，主要是锻炼学生的迁移能力，教师布置同类的小任务，使项目成果迁移运用到新的任务或项目中。

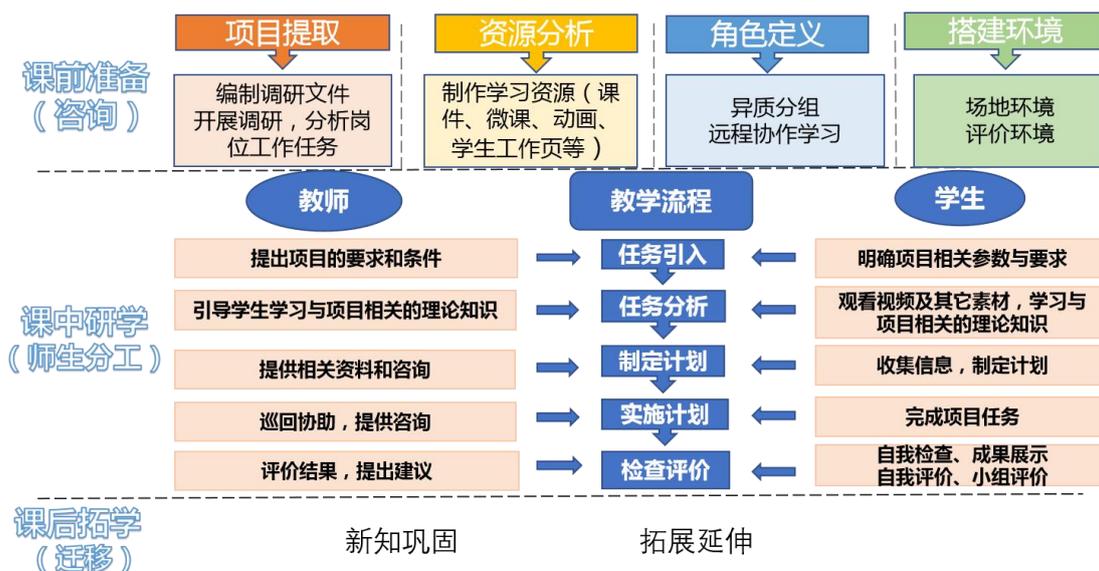


图4 项目教学法实施流程图

## 2. 模块化教学法的落地与实施

模块化教学法改变传统的一门课程一个教师的配置形式，每名教师只负责1~2个模块的教学，由若干教师来完成一门课程的教学。教学实施上，采取“作业流水线”的组织方法，每名教师负责指定实训室授课任务，学生在各实训室中依次完成学习训练。教学以工作项目为载体来设计学习项目（引进企业当下正在设计制作的工作项目），按照工作流程的主线来设计教学组织过程，强化学生的思维能力，综合运用多种信息化手段加以辅助，让学生即学即做，调动了学生的学习积极性和主动性，有效提高了课堂效率和学生的学习能力，也提升了学生自身形象，培养学生分析问题和解决问题的能力。

### (1) 任务驱动，激发学生的学习兴趣

采用任务驱动教学法，以小组协作的学习方式，让学生主动参与到教学各个环节中。整个教学过程始终围绕着每个课题的目标任务展开，通过小组协作，完成知识点学习和技术技能训练。例如，在课前预习阶段，教师利用一体化教学与实训平台创设学习情景，以课程各项任务为主线，展开小组协作式教学。各组将完成成果与经过专业训练后成果进行对比，利用多元评价系统进行自评和互评，在校教师与企业代课师傅进行讲评。经过多维评价，确认操作技能和设计要点的优劣。通过分析、观察、评价指导、设计成果演示，学生熟悉了各种设计原则和操作技巧，掌握了学习重点。然后，企业实际项目案例训练环节，由学生对客户需求进行思路确定和设计制作，先在小组内讨论，达成集体共识，再进行组与组交流，互提改进意见，通过自主探究、团队协作，共同化解学习难点。任务驱动教学，以学生为主体，大大提高学生的学习兴趣和学习满意度。

### (2) 知行合一，提高学生的学习能力

采用知行合一模式，开展理论与实践一体化教学，教师在做中教、教中做，学生在做中学、学中做。每个教学环节都遵循“提出问题、激发兴趣、自主学习、实践探究、发现不足、随时改进、完成任务”的逻辑路线，展开职业能力培养。引导学生带着问题学，在学习过程中寻找解决问题的办法。

### (3) 多种信息化手段并用，提升课堂效率

运用多元化信息手段辅助教学，实现教学内容、教学空间、教学效果的拓展与延伸。教学过程中信息化手段的运用，整合了学生课前课后碎片化学习时间，课前利用一体化教学与实训平台强化学生课前课后的学习效果、丰富学习内容、

学习内容的巩固与练习等，课中利用课堂管控系统，及时对学生的学习效果进行评价和反馈，打造高效课堂。不再受 40 分钟和教师面对面的局限，使教学的时空范围得到很大延展。例如，围绕课程各个模块的不同重点，在课前，教师便利用一体化教学与实训平台发布学习任务和数字化资源，学生课前完成任务后上传，教师通过在线测试把握学情。在课中，利用课堂管控系统及时对学生的课堂表现、任务完成情况等及时进行评价和反馈，让学生及时认识到自己在课堂学习中的优势和不足，使得课堂效率大大提升。在课后，教师再次通过一体化教学与实训平台发布拓展任务，学生可以利用所学知识，自行根据任务进行巩固练习。在校教师和企业师傅可以继续通过一体化教学与实训平台与学生互动交流，答疑解惑，及时掌握学情，实施跟踪指导。

根据中餐烹饪专业应用性极强，经过多年的实践和分析，专业各课程采用不同的教学方法，如表 18 所示。

表 18 各课程采用教学方法

| 序号 | 课程         | 采用教学方法            |
|----|------------|-------------------|
| 01 | 烹饪基本功      | 项目教学法、讲授法         |
| 02 | 面点基本功      | 项目教学法、案例教学法       |
| 03 | 烹饪营养与卫生    | 项目教学法             |
| 04 | 饮食与保健基础    | 项目教学法             |
| 05 | 食品雕刻       | 任务驱动法、情景教学法、案例教学法 |
| 06 | 烹饪原料加工技术   | 讲授法               |
| 07 | 冷菜制作       | 模块化教学             |
| 08 | 现代餐饮经营管理基础 | 项目教学法             |
| 09 | 中式热菜制作     | 模块化教学             |
| 10 | 中式面点制作     | 案例教学法             |
| 11 | 烹饪美术       | 项目教学法、讲授法         |
| 12 | 糖艺         | 项目教学法             |
| 13 | 新疆特色烧烤     | 项目教学法             |
| 14 | 营养与配膳设计    | 讲授法               |
| 15 | 新疆民族特色菜点制作 | 模块化教学             |
| 16 | 新疆特色面点制作   | 项目教学法             |

### （五）学习评价

实施学分制教学评价。以平时成绩为引导，融入德育评价；以能力为本位，突出技能考核，重视职业道德评定，结合专业学习、综合素质、毕业作品集及综合职业素养全方位评价学生；专业学习重在任务完成质量及数量、技能大赛成绩、学生学期作业展等，反映实践教学效果，对课程学习效果进行评价。同时，企业参与岗位实习过程的综合评价。以上各方面以学分形式反映出来，进行量化考评，形成对学生全面、多元，重点突出多层次的考核评价体系。

根据课程特点，注重对学生的能力及职业技能的考核。采取开放灵活的考核方式，把结果考核、过程考核与职业综合素质考核相结合。过程性评价与结果性评价结合，不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更关注知识在实践中运用与解决实际问题的能力水平，重视规范操作、安全文明生产等职业素质的形成，以及节约能源、节省原材料与爱护生产设备，保护环境等意识与观念的树立。

评价体系有以下模式：职业道德评价，注重学生诚信劳动，创业意识的职业

综合能力评价；课程作品型，课程结束后，定时完成作品，根据作品完成情况进行评定成绩；阶段作品型，分阶段完成作品，综合分阶段的作品评定成绩及进步情况进行评定成绩；课程作品展评型，课程结束后，举行小型展出，教师进行现场点评，并给出成绩；学期作品展评型，请企业、教师、学生统一评分。

技能考核结合劳动部职业技能考试要求，进行教学和考核及鉴定，课程学习结束后，通过考取相应的技能合格证书，取得相应的课程成绩。

教学评价标准由学校、企业共同制定。

### 1. 建立人才培养质量评价体系

在明确人才培养重要性前提下，进一步的工作便是对如何评价人才质量培养的成与败。在理解中等职业教育人才培养的特殊性基础上，构建人才培养质量评价体系。

宏观调控角度的若干评价思路。建立人才培养质量评价体系应考虑以下几个方面：把握受教育者身心全面及和谐发展的要求和规律、尊重学科发展的内在逻辑与相关性、社会企业特别是用人单位对中职毕业生知识、技能和素质的要求。

建立细节化、具体化的评价体系。建立专业设置论证制度、校际对照评测制度等，加强教学基本建设，加大力度对中职院校人才的培养，但是，中等职业教育在建设过程中存在不少困难和矛盾，因此建立必要的人才培养质量评价体系，对于解决这些问题，提升管理者的质量意识，推动教学发展具有深刻意义。

表 19 人才培养质量评价体系

| 指标       | 主要衡量内容       | 参考权重 | 等级标准                                      |  |  |                                     |
|----------|--------------|------|---|--|--|-------------------------------------|
|          |              |      | A   | B  | C  | D                                   |
| 道德修养     | 道德素养与文化、心理素质 | 10%  | 措施完善、有效，学生思想道德、文化素质好，心理健康                 | 措施得力，学生思想道德、文化素质较好，心理健康                      | 有措施，学生有一定的思想道德、文化素质，心理健康                         | 措施不得力，学生思想道德、文化素质较差，部分学生有心理健康问题     |
|          | 遵纪守法情况       | 10%  | 学生懂法，熟知校规校纪，能够做到自觉遵守，无违纪现象，考风优良           | 学生了解法律常识和校规校纪，基本能够杜绝违纪现象，考风较好                | 学生有一定的法律常识，了解部分校规校纪，偶尔有违纪现象，考风一般                 | 学生不了解法律常识和校规校纪，违纪现象多，考风差            |
| 专业基础知识水平 | 学生基本理论的实际水平  | 10%  | 学生能够牢固掌握中餐烹饪专业知识，通过专业技能测试，水平较高；学生毕业率、双证率高 | 学生能够基本掌握中餐烹饪专业知识，通过专业技能测试，达到中等水平；学生毕业率和双证率较高 | 学生能够掌握部分中餐烹饪专业知识，通过专业技能测试，达到合格水平；学生毕业率和双证率达到 60% | 学生掌握中餐烹饪专业知识少，专业技能测试通过率低；学生毕业率和双证率低 |
|          | 技能           | 10%  | 烹饪技能职                                     | 烹饪技能职  | 烹饪技能职  | 烹饪技能职业                              |

中餐烹饪专业人才培养方案

| 指标       | 主要衡量内容     | 参考权重 | 等级标准   |   |   |  |
|----------|------------|------|--|---|---|--|
|          |            |      | A  | B   | C   | D  |
|          | 大赛、职业证书、等级 |      | 业证书、等级考试通过率高;参与各级技能获奖数量多、级别高                 | 业证书、等级考试通过率较高;有一定数量的竞赛获奖                            | 业证书、等级考试通过率达到60%;有少量的竞赛获奖                     | 证书、等级考试通过率低于60%;无竞赛获奖                              |
|          | 实际应用能力     | 10%  | 能够灵活运用中餐烹饪理论及实际操作技能知识,解决实际问题,并能够熟练应用于餐饮行业领域中 | 能根据所学专业中餐烹饪专业理论及技能知识,解决一些专业范围内的问題,通过老师指导,能够运用于餐饮行业中 | 能根据所学专业烹饪专业理论知识及技能操作知识,解决部分与本专业相关的实际问题,应用能力一般 | 不能根据所学专业中餐烹饪专业知识解决实际问题,应用能力差                       |
| 职业核心能力水平 | 交际能力       | 10%  | 在“订单式”培养学习或工学交替学习期间,与人共事时能建立良好的人际关系,沟通能力强    | 在“订单式”培养学习或工学交替学习期间,与人共事时能正确处理人际关系,沟通能力较强           | 在“订单式”培养学习或工学交替学习期间,与人共事时与他人关系一般,有沟通          | 在“订单式”培养学习或工学交替学习期间,与人共事时不能建立良好的人际关系,与他人没有交流,沟通能力差 |
|          | 社会能力       | 10%  | 能出色完成特定的任务,能迅速地在任务范围内处理纷繁复杂的工作               | 能较好完成特定的任务,能较迅速地在任务范围内处理纷繁复杂的工作                     | 能完成特定的任务,能在任务范围内处理纷繁复杂的工作                     | 不能完成特定的任务,不能在任务范围内处理纷繁复杂的工作                        |
|          | 团队能力       | 10%  | 成员密切合作,配合默契,遇到问题能积极与他人协商,共同决策                | 成员合作较密切,配合较好,遇到问题能与他人协商,共同决策                        | 成员之间有合作,配合一般,遇到问题能与他人协商,共同决策                  | 成员合作差,遇到问题不能与他人协商,共同决策                             |
|          | 创新能力       | 10%  | 能灵活运用知识和理论,在实践活动中不断提供                        | 能较好运用知识和理论,在实践活动中能提                                 | 能运用知识和理论,在实践活动中偶尔提供了具                         | 运用知识和理论能力差,在实践活动中不能提供具有价                           |

| 指标   | 主要衡量内容 | 参考权重 | 等级标准         |               |             |           |
|------|--------|------|--------------|---------------|-------------|-----------|
|      |        |      | A            | B             | C           | D         |
|      |        |      | 具有价值的新思想,新方法 | 供具有价值的新思想,新方法 | 有价值的新思想,新方法 | 值的新思想,新方法 |
| 企业评价 | 生源     | 10%  | 生源质量好        | 生源质量较好        | 生源质量一般      | 生源质量差     |
|      | 适应能力   |      | 适应能力强        | 适应能力较强        | 适应能力一般      | 适应能力差     |
|      | 实践能力   |      | 实践能力强        | 实践能力较强        | 实践能力一般      | 实践能力差     |
|      | 责任感    |      | 工作中有很强的责任感   | 工作中的责任感较强     | 有一定的工作责任感   | 没有工作责任感   |

## 2. 课程评价考核

(1) 根据中餐烹饪专业特点及技能分项的要求,采取笔试、口试、实操、作品展示、成果汇报等多种方式进行考核;

(2) 考核以能力考核为核心,综合考核专业知识、专业技能、方法能力、职业素质、团队合作等方面;

(3) 各门课程根据课程的特点和要求,采取不同方式得出考核结果,通过一定的加权系数评定课程的最终成绩。

表 20 课程评价考核标准

| 考核项目 | 值比  | 优秀<br>(85-100分)                                | 良好<br>(75-85分)                                | 及格<br>(60-75分)                             | 不及格<br>(60分以下)                            |
|------|-----|--|---|--|---|
| 笔试   | 20% | 熟悉餐饮行业标准体系,认真完成各项作业,每学期考试成绩优异。                 | 了解餐饮行业标准体系,能够按时完成各项作业,每学期考试成绩良好。              | 了解餐饮行业标准体系,能够完成各项作业,每学期考试成绩合格。             | 不了解餐饮行业标准体系,不能够完成各项作业,每学期考试成绩不及格。         |
| 口试   | 20% | 面部表情自然,专业或课程内容介绍完整、切题,语音语调正确,表达流利,语言基本无错误。     | 面部表情拘谨,专业或课程内容介绍较完整、切题,语音语调正确,能清楚表达内容,语言基本正确。 | 面部表情紧张,专业或课程内容介绍较完整、切题,能正确表达所讲内容,语言基本符合要求。 | 面部表情紧张,不能完整介绍专业或课程内容,不能正确表达所讲的内容,语言表述不清晰。 |
| 实操   | 20% | 烹饪技能操作基本正确,能正确使用各种实操设备,实操步骤合理清晰,能简单修理烹饪设备,熟悉各种 | 烹饪技能操作基本正确,能正确使用各种实操设备,操作步骤清晰,能根据提供的原         | 烹饪技能操作基本正确,会使用多种实操设备,能按照步骤进行操作,能按照提        | 烹饪技能操作基本不正确,只能使用少量的实操设备,不能根据步骤要求          |

| 考核项目 | 值比  | 优秀<br>(85-100分)   | 良好<br>(75-85分)                                  | 及格<br>(60-75分)                              | 不及格<br>(60分以下)                                 |
|------|-----|---|---|---|--|
|      |     | 设备、材料性能,能根据提供的原材料做出不同风味的菜点。   | 材料做出至少2种不同风味的菜点。                                | 供的原料做出规定的菜点。                                | 进行操作,不能按照提供的原料做出规定的菜点。                         |
| 作品展示 | 10% | 自己能够独立设计、完成作品,且作品搭配色调清晰合理,色香味俱全,具有一定的创新性。                             | 在老师的指导下能够完成作品的设计、制作,作品搭配色调清晰合理,基本符合色香味俱全的要求。    | 在老师的指导下能够完成作品的制作,作品搭配色调基本合理。                | 不能按照要求完成作品。                                    |
| 成果汇报 | 10% | 汇报内容完整清晰,能形成自己独特的思路,有自己的见解、想法,并能根据产品(菜点或面点)制作过程提出问题、分析问题,初步具备解决问题的能力。 | 汇报内容较完整清晰,能够形成合理简单的体系,能够根据产品(菜点或面点)的制作过程提出一些问题。 | 汇报内容较完整,思路比较清晰,能够针对产品(菜点或面点)的制作过程中一些步骤提出问题。 | 汇报内容不太完整,思路不清晰,不能够根据产品(菜点或面点)制作过程出现的问题提出合理的解释。 |
| 职业素质 | 10% | 学习态度较好,组织协调能力强,并具有较强的职业素质。  | 学习态度端正,积极性高,并具有较好的职业素质。                         | 学习态度认真,无违纪现象,具有一般的职业素质。                     | 学习态度差,有违纪现象,职业素质差。                             |
| 团队合作 | 10% | 成员密切合作,配合默契,遇到问题能积极与他人协商,共同决策。  | 成员合作较密切,配合较好,遇到问题能与他人协商,共同决策。                   | 成员之间有合作,配合一般,遇到问题能与他人协商,共同决策。               | 成员合作差,遇到问题不能与他人协商,共同决策。                        |

### 3. 工学结合评价

在校企合作、工学结合的运作机制中,学生在教育过程中占有主体地位。主要体现在培养学生职业实践技能上,充分利用学校和企业两种不同的资源,把课堂理论教育与行业企业真实的技能实践有机地结合起来,建立校企合作,工学结合人才培养模式下相适应的考核评价体系,形成由“教师评价、学生互评、用人单位评价和社会评价、家长评价”为主体的及时反馈的多元化评价体系,注重“过程+结果”的评价机制,通过用人单位反馈的信息不断优化教学内容与结构。鼓励学生在学习过程中注重职业道德、职业规范及团队精神的培养,提高学生的学习效率。

### 4. 以职业能力为核心构建考核评价体系

职业能力是职业教育的核心,对于中餐烹饪专业而言,应该按照专业的职业核心能力及关键岗位能力的各个技能模块来形成考核评价体系。具体的考核评价要点与岗位职能要求是完全一致的。

表 21 考核评价体系

| 序号 | 岗位 | 工作任务         | 职业能力                  |
|----|----|--------------|-----------------------|
| 1  | 水台 | 海鲜池的维护与水产品活养 | 鲜活水产原料质量鉴别能力          |
|    |    | 鲜活水产品的初步加工   | 鲜活水产原料宰杀能力            |
|    |    | 动物性原料的出肉加工   | 熟练使用工具起肉能力            |
|    |    | 植物性原料的初步加工   | 熟练使用工具加工原料能力          |
|    |    | 水台原料的保管      | 保管不同原料的能力             |
| 2  | 花王 | 设计雕刻作品       | 根据菜肴特点合理设计雕刻作品        |
|    |    | 组装雕刻作品       | 根据采用特点组装相符合的雕刻作品进行装饰。 |
|    |    | 菜肴烹制前造型      | 菜肴烹制前的造型、上粉、挂糊能力      |
|    |    | 菜肴出品装盘       | 碟头、盘饰的拼摆能力            |
|    |    | 复合调味品的调制     | 常用酱汁的调制能力             |
|    |    | 跟单、排菜        | 统筹、沟通与协调能力            |
| 3  | 砧板 | 原料成型加工与精加工   | 熟练使用各种刀法切改原料能力        |
|    |    | 进料单的制定       | 原料消耗的估算能力和组配能力        |
|    |    | 配菜、执单        | 准确的执码能力               |
|    |    | 估清单填写        | 统筹、计划原料能力             |
|    |    | 各种原料的保管      | 保管各种原料的能力             |
|    |    | 腌制原料         | 腌制各种原料的能力             |
|    |    | 菜肴创新         | 创新能力                  |
|    |    | 月末盘点         | 成本核算能力                |
| 4  | 炒锅 | 各种调味品的运用     | 口味调制与辨析能力             |
|    |    | 各种火候的运用      | 控制各种火候的能力             |
|    |    | 各种芡色的运用      | 准确勾芡的能力               |
|    |    | 菜肴原料初步熟处理    | 不同原料的熟处理能力            |
|    |    | 菜肴的烹制        | 菜肴烹制及质量鉴别能力           |
|    |    | 设备使用与保养      | 厨房设备的使用与保养能力          |
|    |    | 菜肴创新         | 创新能力                  |
| 5  | 上什 | 餐前味料准备与用具清理  | 味的调制能力                |
|    |    | 涨发干货         | 涨发各种干货原料的能力           |
|    |    | 熬汤、煲汤        | 熬上汤、高汤及煲例汤的能力         |
|    |    | 烹制用蒸汽加热的菜肴   | 准确运用蒸汽加热的能力           |
|    |    | 菜肴创新         | 创新能力                  |
| 6  | 面点 | 面团制作         | 调制各种面团能力              |
|    |    | 出胚、开皮        | 面团搓条、擀皮能力             |
|    |    | 面点成型         | 常见面点成型能力              |
|    |    | 制馅技术         | 常见馅料制作能力              |
|    |    | 加温技术         | 面点加温控制能力              |
|    |    | 质量分析与创新      | 质量分析与创新能力             |

| 序号 | 岗位 | 工作任务    | 职业能力              |
|----|----|---------|-------------------|
| 7  | 冷菜 | 盘头装饰的制作 | 原料初加工的技能          |
|    |    | 单品菜式的制作 | 刀工、火候及原料加工的综合运用能力 |
|    |    | 工艺拼盘的制作 | 综合运用排、堆、叠、围等技术的能力 |

通过以职业能力为核心的考核评价体系，学生更明确实践技能与理论学习的提升空间，企业老师则可以根据学生的技能水平情况进行课程和岗位的调整，能够从根本上帮助学生发展自身的优势，提高竞争力，符合当下人才培养模式改革的前进方向。与此同时，这也能足以引起学校对实训教学的重视，为校内的教育理论课程改革提供了科学的依据和方向，让更多学生获得与行业企业发展对岗位人才需求一致的职业能力，实现了人才培养模式的改革。

在以考核学生职业技能为核心的过程中，坚持以学生为本，坚持考核评价方式人性化，将绩效性评价与发展性评价紧密结合起来，只有通过全面的评价，才能提高学生的职业综合素质，才能在更充分与行业企业的岗位需求对接，对于促进人才未来的长远发展，实现职业教育根本的育人目标，具有战略性的意义。

#### 1. 重视过程性

以能力为标准，注重过程性评价。按照教学和企业的要求，将岗位能力训练的最终目标分解为多个单元，进行全程分段考核。考核评定的时间，不以学期、学年为限制，以实际课程中所含职业技能内容的具体情况确定，这需要企业和学校重新共同组织课程资源，构成技能的考核模块，然后再根据模块的具体教学情况安排考核的时间。

#### 2. 考核主体多元化

为全面地考察学生的职业技能，评价学生的主体应包括授课教师、企业技术指导人员，还应该包含学生实习中的同行、顾客等。建立以专业任课教师、企业实践指导教师评价为主，其他评价主体为辅的机制，全面考察学生职业能力的情况，以评定职业技能的高低，同时也应将学生的自我评价纳入考核环节。学生在企业参加实践后，必须完成一个述职报告式的作业，对自我表现进行总结，以利于学生的自我提高。

#### 3. 实施以赛代考

鼓励学生在校期间，积极参与中餐烹饪的技能比赛，同时让企业的专家到校进行指导和训练，有针对性地提升学生的实践技能，明确理论知识的学习方向。对于学生，参加比赛能够激发对中餐烹饪专业学习的兴趣和热情，而且通过比赛，既能有效地考核评定学生的技能水平，提升学以致用用的地位，又能促进校企合作模式的发展，可见以赛代考的考核评定模式值得推行。

#### 4. 实施以证代考

鼓励学生通过国家职业资格认证考试、参加国家指定的职业技能鉴定机构的鉴定考核，参加各类职业技能大赛，校园科技文化活动，全面拓展技能水平，获得专业认可度较高的证书，确保毕业生在合格的基础上有特长，增强就业竞争能力。

在教学评价工作过程中坚持环环相扣管理模式，学生学习坚持环环考核到位，考核不及格，将不能进行到下一个学习环节，坚持教学成果、学习效果反馈机制。教学评价模式改革坚持出勤、作业与考试、考核相结合，平时测验与期中、期末考试相结合，闭卷与开卷相结合，理论考试与实践操作相结合，学校考试与实习工厂鉴定相结合，既注重过程也查看结果（文化课、专业理论课和专业实践

技能课教学成绩评定办法见附件)。

### (六) 质量管理

#### 1. 健全教学组织管理机构

由学校领导、行业专家、一线企业技术人员、校内校外教师、农产品贮藏与加工人员、毕业生、在校生等组成农产品贮藏与加工专业建设委员会，制定委员会章程，定期召开会议，指导人才培养模式运行、课程体系建设、教学模式改革、校企合作机制完善、专业内部管控与服务等工作，为专业培养高素质技能人才提供有利保障。

#### 2. 健全教学管理制度

由建设领导组宏观指导、统一规划，建设办公室具体实施，项目负责人总负责，子项目负责人协调具体工作的原则进行实施，责任到人，注重实效。按照《教学管理及教研管理制度》《师资队伍建设与管理制度》《实习实训管理制度》《校企合作制度》《招生就业管理制度》《学生管理及德育制度》《财务管理制度》等有效科学制度，做好建设项目的论证、实施、验收和管理各个阶段工作，保证建设目标和任务的完成。

#### 3. 构建科学的管理机制

##### (1) 专业教学周例会

每周召开一次本专业教学例会制度，教学例会负责布置教学工作，及时通报和研究处理教学中存在的问题，组织本专业教学有序进行，负责传达学校有关精神，落实学校有关任务。

##### (2) 教师相互听课

专业老师要相互听课，及时了解教学情况，倾听师生意见，发现并解决教学中存在的问题，以保证教学管理工作的针对性和有效性。教师通过互相听课，可以切磋教学技艺，相互提升教师水平，每位老师每学年必须相互听课。并详细登记听课记录表相关内容。

##### (3) 学生评教

每学期中，以专业为单位，选取部分学生、课代表和学生干部，举行学期座谈会，给学生以畅通的反馈本专业的教学管理，教学过程中存在的问题，并对教学提出意见和建议，使本专业的管理和教学更加贴近学生、贴近实际。学生可随时应用多种手段反馈信息。

建立信息员周反馈机制，本专业每个班选举一位信息员，将每位老师每节课上课情况进行详细登记，并将学生意见及时反馈，每周定期上交反馈信息表。

每学期期末，以班为单位，给每位代课老师填写代课老师评分表，并及时发现并纠正教师教学中存在的问题。

##### (4) 教学检查

一个学期中，本专业安排不少于3次的集中教学检查。教学情况的检查工作贯穿始终，发现问题并及时解决问题，注意归纳分析和总结经验，以指导工作、不断提高管理者在日常教学检查中的预见问题、解决困难的能力。

##### (5) 专业教学诊断与改进工作

根据社会经济发展和市场情况变化及时调整专业，完善专业人才培养方案，优化课程标准，改革教学模式、教学方式方法、教学评价。建立专业的常态化诊断与改进机制，不断提高本专业人才培养质量。

## 十、毕业要求

本专业学生达到下述三个方面要求，方可毕业。

### 1. 成绩

本专业学生所有课程考核成绩必须全部合格，方可达到毕业水平。

### 2. 学分

修完公共基础课，专业技能课，实习实训，学生至少获得 120 学分才能毕业。

### 3. 职业资格证书

通过专业核心能力测试，获取国家颁发的中级中式烹调等级证书或中级中式面点等级证书。

附录 1: 教学进程安排表

教学进程安排表

| 课程类别  | 课程编码             | 课程名称 | 学分        | 课程性质     | 学时   | 理论学时 | 实践学时 | 各学期周数、学时分配 |     |     |     |     |     | 考试/考查 |    |    |
|-------|------------------|------|-----------|----------|------|------|------|------------|-----|-----|-----|-----|-----|-------|----|----|
|       |                  |      |           |          |      |      |      | 1          | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   |       |    |    |
|       |                  |      |           |          |      |      |      | 18周        | 18周 | 18周 | 18周 | 21周 | 21周 |       |    |    |
|       |                  |      |           |          |      |      |      | 28         | 28  | 28  | 28  | 30  | 30  |       |    |    |
| 公共基础课 | 01               | 思想   | 中国特色社会主义  | 2        | 必修   | 36   | 24   | 12         | 2   |     |     |     |     |       | 考试 |    |
|       | 02               | 想    | 心理健康与职业生涯 | 2        | 必修   | 36   | 18   | 18         |     | 2   |     |     |     |       | 考试 |    |
|       | 03               | 政    | 哲学与人生     | 2        | 必修   | 36   | 24   | 12         |     |     | 2   |     |     |       | 考试 |    |
|       | 04               | 治    | 职业道德与法治   | 2        | 必修   | 36   | 20   | 16         |     |     |     | 2   |     |       | 考试 |    |
|       | 05               |      | 语文        | 10       | 必修   | 180  | 180  |            | 3   | 3   | 2   | 2   |     |       | 考试 |    |
|       | 06               |      | 数学        | 10       | 必修   | 180  | 180  |            | 3   | 3   | 2   | 2   |     |       | 考试 |    |
|       | 07               |      | 英语（烹饪英语）  | 10       | 必修   | 180  | 180  |            | 4   | 3   | 2   | 1   |     |       | 考试 |    |
|       | 08               |      | 历史        | 4        | 必修   | 72   | 72   |            | 2   | 2   |     |     |     |       | 考试 |    |
|       | 09               |      | 信息技术      | 4        | 必修   | 72   | 36   | 36         | 2   | 2   |     |     |     |       | 考试 |    |
|       | 10               |      | 体育与健康     | 8        | 必修   | 144  | 54   | 90         | 2   | 2   | 2   | 2   |     |       | 考试 |    |
|       | 11               |      | 艺术        | 2        | 必修   | 36   | 18   | 18         |     | 2   |     |     |     |       | 考试 |    |
|       | 12               |      | 劳动教育      | 1        | 必修   | 18   |      | 18         |     |     |     | 1   |     |       | 考试 |    |
|       |                  |      | 小计        | 57       |      | 1026 | 806  | 220        | 18  | 19  | 10  | 10  |     |       |    |    |
|       | 公共选修课<br>(限定四选四) | 13   |           | 物理       | 1    | 限选   | 18   | 18         |     | 1   |     |     |     |       |    | 考查 |
|       |                  | 14   |           | 化学       | 1    | 限选   | 18   | 18         |     | 1   |     |     |     |       |    | 考查 |
|       |                  | 15   |           | 中华优秀传统文化 | 1    | 限选   | 18   | 18         |     | 1   |     |     |     |       |    | 考查 |
|       |                  | 16   |           | 职业素养     | 1    | 限选   | 18   | 18         |     | 1   |     |     |     |       |    | 考查 |
|       |                  |      | 小计        | 4        |      | 72   | 72   |            | 4   |     |     |     |     |       |    |    |
|       |                  | 小计   | 61        |          | 1098 | 878  | 220  | 22         | 19  | 10  | 10  |     |     |       |    |    |
| 专业技   | 专业核心课            | 17   |           | 烹饪基本功    | 8    | 必修   | 144  | 18         | 126 | 4   | 4   |     |     |       | 考试 |    |
|       |                  | 18   |           | 面点基本功    | 4    | 必修   | 72   |            | 72  |     |     | 4   |     |       | 考试 |    |
|       |                  | 19   |           | 烹饪营养与卫生  | 2    | 必修   | 36   | 18         | 18  | 2   |     |     |     |       | 考试 |    |



**中餐烹饪专业人才培养方案**

**附录 2：人才培养方案变更审批表**

**人才培养方案变更审批表**

|           |  |   |      |      |          |
|-----------|--|---|------|------|----------|
| 专业名称      |  | 年 级   |      | 生源类别 |          |
| 变更类型      | <input type="checkbox"/> 课程（包括新增、撤销及课程名称、学时学分、开课学期、考核方式等的变更）<br><input type="checkbox"/> 实践环节（包括实习实训、课程设计、社会实践等的变更）<br><input type="checkbox"/> 教学进程表<br><input type="checkbox"/> 其他_____（可自行添加） |   |      |      |          |
| 变更原因      |  |   |      |      |          |
| 课程变更后情况   | 课程名称   |   |      |      |          |
|           | 课程类别   | 必修课（公共基础课 <input type="checkbox"/> 选修课（公共限选课 <input type="checkbox"/> 专业基础课 <input type="checkbox"/> 专业限选课 <input type="checkbox"/> 专业课 <input type="checkbox"/> 专业任选课 <input type="checkbox"/> ） |      |      |          |
|           | 课程学时   |   | 课程学分 |      | 实验（上机）学时 |
|           | 开课学期   |   | 考核学期 |      | 考核方式     |
|           | 从何年级开始实施   |   |      |      |          |
| 变更后实践环节情况 |  |   |      |      |          |
| 参与讨论人员签名  | 年 月 日  |   |      |      |          |
| 专业内部意见    | 教研室意见：   |   |      |      |          |
|           | 教研室主任签字：年 月 日  |   |      |      |          |
| 专业内部意见    | 专业主任/专业建设委员会意见：  |   |      |      |          |
|           | 签字（盖章）：年 月 日   |   |      |      |          |
| 教务处意见     | 教务处意见：   |   |      |      |          |
|           | 签字（盖章）：年 月 日   |   |      |      |          |

注：本表一式二份，经批复后，教务处存一份，院（部）存一份。

